



BEILNGRIESER ZWIEBEL- REZEPTE

www.beilngries.de/zwiebelmarkt



ZwiZwe Tarte

Zutaten:

Mürbteig: 100 g Butter 150 g Mehl 1 EL Brauner Zucker 1 Prise Salz 1/2 TL Currypulver 1 TL Lösliches Espressopulver 1 EL Hellen Sesam
ZwiZwe Belag: 200g Rote Zwiebeln 150 g Zwetschgen 2 EL Powidelmarmelade 2 EL Brauner Zucker 1 EL Dunkler Aceto Balsamico 1 TL Currypulver 1 TL Geraspelte Zerbitterschokolade Butter Blindbackhülsenfrüchte 100 g Frischkäse n. B. Schwarzwälder Schinken z.B. Frischer Thymian

Zubereitung:

Mürbteig: Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mind. 1 Stunde ruhen lassen.
ZwiZwe Belag: Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Zwetschgen waschen, entsteinen und klein schneiden. Den Zucker in einem Topf karamelisieren. Die Zwiebeln dazu geben und ca. 10 Minuten mit dünsten. Die Zwetschgen und die Powidelmarmelade hinzufügen und ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme dünsten. Mit dem Aceto ablöschen und das Currypulver hinzugeben, alles gut durch rühren. Die Schokolade unterrühren. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Tarte- oder kleine Springform (Durchmesser 20 – 22 cm) mit Butter fetten. Den Mürbteig ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Ein Backpapier auf den Teig geben und mit Blindbackhülsenfrüchten beschweren. Im Backofen 10 Minuten backen. Die Hülsenfrüchte entfernen und den ZwiZwe Belag hinein füllen. Die Tarte weitere 15 Minuten backen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und etwas überkühlen lassen. Mit 2 Löffeln aus dem Frischkäse 6 Stück Nocken formen und die Tarte damit belegen. Mit den Speck ausgarnieren, den Thymian abrebeln und darüber streuen. Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen.



Zwiebelkuchen Tante Christa

Teig:

320 g Mehl
100 g Butter oder Margarine
1 TL Salz, 2 Eier

Belag:

1000 g Zwiebeln, 300 g durchwachsener Speck
2 EL Öl

Überguss:

4 Eier (verrühren)
3 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat
Salatkräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie),
1 Becher Schlagrahm
Parmesankäse nach Geschmack

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig herstellen. Eine Springform (28 cm Durchmesser) ausbuttern, Teig einarbeiten, einen 2 cm hohen Rand hochziehen und mit einer Gabel einstechen. Den durchwachsenen Speck würfeln und in heißem Öl kräftig anbraten. hinzukommen die geschälten, halbierten und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln. Beides zusammen 10-15 Minuten dünsten, abkühlen lassen und auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Aus obengenannten Zutaten den Überguss herstellen, auf den Kuchen geben und mit reichlich geriebenem Parmesankäse bestreuen.



Den Kuchen bei ca. 180°C
Umluft in der Röhre
30 Minuten backen.
Tipp: Absolut der Beste !
Auf jeder Feier der Renner.
Guten Appetit !

Zwiebel-Lendentopf

für 4 Personen

500 g Schweinelende (alternativ Schweinerücken)
250 g geräucherter magerer Bauch
600-800 g Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Curry

Soße:

200 g Crème fraîche
2 Becher Schlagrahm
200 ml Curry Ketchup
Salz, Pfeffer, Curry

Die Lende und den mageren geräucherten Schweinbauch in 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und abwechselnd in eine Auflaufform schichten.

Die Zwiebeln in Ringe schneiden oder hobeln und auf das Fleisch legen, ebenfalls leicht würzen.

Für die Soße Crème fraîche, Schlagrahm und Curry-Ketchup verrühren, mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken und über die Zwiebeln gießen. Die Auflaufform abdecken, in den vorgeheizten Ofen geben.

Bei 200°C Umluft ca. 45 Minuten garen.

Nach ca. 35 Minuten die Abdeckung entfernen. Die Zwiebeln sollten oben nicht zu braun werden.

Dazu reicht man rohe Klöße, Salzkartoffeln oder Reis.



Tip: Schnell vorzubereiten, wenig Geschirr.
Auch Party tauglich!

Rotes Zwiebelchutney

Zutaten: 1 kg rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
100 g Zucker
100 ml Rotwein
100 ml Aceto Balsamico
1 Lorbeerblatt
Salz

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

Zwiebeln fein würfeln und in Olivenöl glasig dünsten. Zucker zugeben und karamelisieren lassen. Wein, Essig und Lorbeerblatt zugeben. Alles ca. 20 Min. einkochen lassen und mit Salz abschmecken. Das Zwiebelchutney schmeckt lecker z.B. zu Wildgerichten, zu Grillfleisch oder auch zu würzigem Käse.

In einem Glas dekorativ verpackt, ist es auch ein schönes Mitbringsel 🎁



Bauernbrot-Zwiebelkuchen

Zutaten

1 Packung Bauernbrot Brotbackmischung 500 , 1 Becher Schmand, 50 g Katenschinken, 1/2 Packung geriebener Käse(z.B. Gouda), 2 große Gemüsezwiebeln

Zubereitung

1. Brotteig nach Packungsangabe kneten und gehen lassen. 2. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. 3. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen. 4. Schmand, Zwiebel, Schinken und Käse belegen. 5. mit Salz und evtl noch Kümmel würzen. Nochmal abgedeckt ca. 1/2 Stunde gehen lassen. Bei 180 Grad Celsius backen.



Deftige Zwiebel-Sauerkraut Suppe für 4 Personen

3 Zwiebeln
200 g Sauerkraut
1 gelbe Rübe
1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
100 ml Schlagsahne
125 ml Riesling
400 ml Gemüsebrühe
200 g magere Schinkenwürfel
Butterschmalz
Bauernbrot

Zwiebeln in Ringe schneiden davon 1 Zwiebel in Butterschmalz goldgelb anschmelzen. Restliche Zwiebeln, Sauerkraut und gelbe Rübe mit etwas Butterschmalz anschwitzen, mit Riesling und Gemüsebrühe ablöschen Suppe etwa 50 Min. köcheln lassen. Etwa die halbe Menge Zwiebel – Sauerkraut aus der Suppe nehmen ebenso das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren
Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen, danach Zwiebeln und Sauerkraut wieder in die Suppe geben
Sahne anschlagen und unterheben.
Schinkenwürfel anbraten
Suppe in Tassen füllen je 1 Esslöffel heiße Schinkenwürfel dazugeben und Röstzwiebeln drauflegen.
Geröstetes Bauernbrot dazu legen



Abendbrot = Zwiebelbrot

Zutaten:

4 Scheiben Bauernbrot
200g Speckwürfel
2 rote Zwiebeln geschält halbiert und in Streifen geschnitten
1 Stange Lauch geputzt u gescheibelt
3 Knoblauchzehen gehackt
2 EL Öl
2 Eier
4 EL Petersilienblätter gehackt
4 EL Schnittlauchröllchen
2 TL Kümmel
0,5 TL Chiliflocken rot
4 EL Reibekäse
Pfeffer aus der Mühle schwarz, Salz

Zubereitung:

1. In einer Pfanne das Öl erhitzen, Speckwürfel auslassen, die Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel und Lauch zugeben und auf kleiner Flamme dünsten. Petersilie und Schnittlauch unterrühren. Das Gemüse sollte noch leicht „Bissig“ sein. Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Eier mit Salz Pfeffer und Chilli verquirlen und mit dem Käse vermengen. Die Eimasse mit der Zwiebelmasse gleichmäßig vermischen und auf den Broten verteilen. Ofen auf Grillfunktion stellen und überbacken bis die Masse leicht Farbe genommen hat.

Schmeckt auch kalt gut



Feierabend-Zwiebel-Pfannkuchen

Zutaten:

400g Mehl
ca. 200ml Wasser
250g Quark Vollfettstufe
2 EL Olivenöl
4 Eier trennen und schaumig schlagen
Prise Salz, Pfeffer
2 rote Zwiebeln, 2 weiße Zwiebeln, 2 Schalotten, in kleine Würfel geschnitten
2 Frühlingszwiebeln kleingeschnitten, 1 Knoblauchzehe zerdrückt
5 g Salbeiblätter, 5 g Rosmarin, 5 g Thymian
12 Schinkenscheiben in Würfel geschnitten
1 Prise Salz, etwas Pfeffer
4 EL Butterschmalz oder Bratenöl zum Backen

Zubereitung:

Mehl, Öl, Wasser, Salz, Pfeffer in eine Rührschüssel geben, und mit einem Schneebesen glattrühren.

Den Quark und die schaumig geschlagenen Eier unterheben.

Am besten eine gusseiserne Pfanne trocken auf 220 Grad erhitzen,

Die Hälfte von Zwiebelwürfel und Speck in der Pfanne anbraten, Pfannkuchenteig etwa 2cm hoch drauf verteilen, dann die andere Hälfte Zwiebelwürfel und Speck auf den Teig und ca. 15 Minuten bei 200 Grad im Ofen ausbacken.



Chili-Schalotten

Das braucht man für ca. 8 Personen:

1 kg Schalotten (oder kleine rote Zwiebeln)
3 EL Öl
1 EL Sesamöl
1 ½ TL Salz
100 g brauner Zucker
1 EL Tomatenmark
3 EL Sherry
125 ml Aceto Balsamico
1 Flasche Chilisauce

So geht's:

Schalotten vierteln, in Öl 5 Minuten dünsten. Salzen.
Zucker, Tomatenmark, Sherry und Balsamico dazu geben.
20 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
Chilisauce dazu geben und 10 Minuten offen kochen lassen.
Noch heiß in Gläser abfüllen und abkühlen lassen.
Zur längeren Aufbewahrung in den Kühlschrank geben.



Zwiebelwein

Zutaten:

- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 100g Honig
- 1 Flasche Weißwein

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, fein schneiden und in eine Weithalsflasche geben

Honig und Weißwein hinzufügen

Danach werden die Zwiebeln abgeseiht und der Zwiebelwein in Flaschen gefüllt.

Der Zwiebelwein soll kühl gestellt werden.

Anwendung:

Er wirkt stoffwechsellregend und harntreibend und kann kurmäßig etwa vier Wochen lang dreimal täglich ein Likörglas voll eingenommen werden .

