

Erdnüsse im Zwiebelkuchen

© Joachim Brendel

Zutaten (für 6 - 8 Personen)

100 g Erdnüsse, geröstet, gesalzen
250 g Mehl
1 Ei
2 EL Eiswasser
80 g Butter, kalt
1/8 TL Cayennepfeffer
1 EL Butterschmalz
600 g Zwiebeln, geschält
50 g Paprikaspeck, gewürfelt
(mit Paprika bestäubt)
150 g Schinken, gewürfelt
30 g Petersilie, gehackt
6 Eier
4 Eigelbe
¼ L Schlagsahne
80 g Emmentaler Käse, gerieben
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Salz
Mehl zum Ausrollen

Den Speck in dünne Scheiben schneiden, von allen Seiten gut mit Paprikapulver (süß) bestäuben und mindestens 4 Stunden einziehen lassen. Ich habe solche Speckscheiben immer wochenlang im Vorrat (verschlossene Plastikdose im Kühlschrank), denn er ist vielseitig verwendbar. Schmeckt auch gut auf Bauernbrot.

Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, im Sieb beiseite stellen. Die Erdnüsse in einer Plastiktüte kräftig mit einem Nudelholz bearbeiten, bis sie fast zu einer Paste zerquetscht sind.

Die Nüsse mit dem Mehl und dem Cayennepfeffer gut vermischen, häufeln und in die Mitte eine Mulde drücken. Dorthin ein Ei, 2 EL Eiswasser und zwei Prisen Salz geben. Am gesamten Rand die kalte Butter

(Flöckchen) verteilen. Alles gut bröselig verhacken und schnell mit kalten Händen zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Eiswasser zugeben. Den Teig in Folie packen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden aufbewahren.

Den Paprikaspeck würfeln, im offenen Topf mit dem Butterschmalz kurz auslassen (Stufe 4 Elektro). Ständig umrühren, brennt sonst an! Die Zwiebelringe gut abtrocknen und zugeben, gut vermischen, alles glasig dünsten und abkühlen lassen.

Petersilie säubern, fein hacken. Schinken fein würfeln. 6 Eier mit den 4 Eigelben und der Sahne gut verquirlen, ca. 40 g geriebenen Emmentaler untermischen. Kräftig mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Für eine Springform (24 cm Durchmesser) den Teig auf Alufolie ausrollen. Teigboden, 4 cm breite Streifen für den Rand und 1 cm breite Streifen für die Nähte ausschneiden. Boden und Rand (ohne Folie) in die Springform legen und die schmalen Streifen in die Ritzen drücken.

Zwiebeln und Speck gut abtropfen, mit Schinken und Petersilie vermischen, kräftig mit Pfeffer abschmecken, in die Springform geben und die Ei-Käse-Sahne-Mischung gleichmäßig darüber verteilen. Die restlichen 40 g Käse oben auf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (Elektro 200°C) auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen und dann 10 Minuten abkühlen lassen.

Dazu schmeckt prima knackiger, grüner Salat und trockener (oder neuer) Weißwein.

