
Typ: Fleisch

Quelle:

Bemerkungen: Die Sauce sollte nicht zu fest sein, sonst dringt sie nicht in die Zwiebel-Speck-Mischung ein. Für die angegebene Menge genügt m.E. auch ein Becher Creme Fraiche und ein bißchen Milch.
Oktober 2012
Zwiebel-Speck-Mischung mit etwas Bier abgelöst und wieder einkochen: sehr lecker!

Zutaten:

TEIG
350 g Mehl
Hefe
Milch, ca. 200 mL
80 g Butter
1 TL Salz

BELAG
300 - 400 g Dörrfleisch
ca. 500 g Zwiebeln

SAUCE
3 Eier
1 Creme Fraiche
1/2 Becher Sahne
Prise Salz
1 EL Kümmel

Rezept: Hefeteig wie üblich herstellen und gehen lassen. Auf gefettetem Backblech ausrollen. Dreimal gehen lassen, zuletzt ausgerollt.

Dörrfleisch in kleine Würfel oder feine Streifen schneiden. Zwiebeln in Viertel und wieder in dünne Scheiben schneiden.

Dörrfleisch in großer Pfanne nicht zu scharf anbraten. Dann die Zwiebeln dazu und dünsten bis glasig und weich. Nicht zu scharf anbraten.

Eier, Sahne, saure Sahne, Kümmel und Salz mischen. Vorsicht mit Salz! Das Dörrfleisch ist oft salzig genug.

Zwiebel-Dörrfleisch-Mischung auf den ausgerollten Teil, Sauce darüber gießen gleich danach und in den vorgeheizten Backofen schieben. 30 - 40 min, 200°C, O/U-Hitze. Heißluft nicht geeignet.