

## ZWIEBELKUCHEN (FÜR 4 PERSONEN)



### ZUTATEN:

250 g	Mehl
5 g	Salz
125 g	Butter
1	Eigelb
40 ml	Wasser
20 g	Butter, zum Einfetten
1 kg	Zwiebeln
200 g	Frühstücksspeck, geschnitten
80 ml	neutrales Öl
6	Eigelb
300 ml	Crème fraîche
100 ml	Schlagsahne
	Salz, Pfeffer

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

**Grill:** z.B. One Touch Gold Johann Lafer Edition

**Hilfsmittel:** Weber Style Grillform 38 x 27 cm, Weber Style Grillpfanne

**Grillzeit:** 55 Minuten

**Grillmethode:** Indirekt

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

## **ZUBEREITUNG:**

Alle Zutaten zu einem elastischen Teig verkneten. Teig in die gefettete Weber Style Grillform geben.

Eigelb, Crème fraîche und Schlagsahne miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Zwiebelstreifen und Frühstücksspeck mit Öl mischen und in die Weber Style Grillpfanne geben. Für ca. 25 Minuten bei indirekter Hitze grillieren.

Die grillierte Zwiebelmasse auf den Teig geben und die Sahne-Eisgelb-Mischung darüber verteilen.

Den Zwiebelkuchen ca. 30 Minuten indirekt grillieren.