

Winzer-Rezepte aus Übersee

Ernst Gouws empfiehlt:

in Südafrika Schwäbischen Zwiebelkuchen

& THE 19th Sauvignon Blanc

Mürbeteig

250 g Mehl auf Arbeitsfläche schütten. Mulde ins Mehl drücken und mit 1 TL Salz, 1 Ei, 125 g Butterflocken und 4 EL geträufeltem kaltem Wasser mit kühlen Händen schnell zu einem homogenen Teig kneten. **1 Stunde kühl stellen.**

Für die Füllung

4 – 5 Gemüsezwiebeln
25 g Butter
3 Eier
300 ml Sahne
½ Bund Petersilie
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
200 g aromatischer geriebener Käse (z.B. Gruyère)
Prise Anis



Zubereitung

Mürbeteig 4 mm dünn ausrollen. Boden und Rand einer gebutterten Ø 26cm Springform mit dem Teig auskleiden und 10 Minuten bei 220 °C „blindbacken“ (Boden dafür mit getrockneten Bohnen oder Backpapier belegen). Kleingehackte Zwiebeln in Butter goldbraun anschwitzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eier mit Sahne, Salz, Pfeffer und Anis verquirlen. Zwiebeln, Petersilie und Käse dazugeben. Füllung in den vorgebackenen Teig geben und bei 180 °C rund 30 Minuten fertig backen. Heiß servieren mit einem gut gekühlten, trockenen Sauvignon Blanc – THE 19th Sauvignon Blanc von Ernst Gouws.