



Schmidt+Söhne

Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

Hans-Theisen-Str. 8- 79331 Teningen
Tel: 0 76 41 / 96 23 0 Fax: 0 76 41 / 96 23 50
Email: bestellung@schmidtsoehne.de



Zwiebelkuchen



Zutaten:

Für 16 Stücke

- 500 g Mehl
- 500 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- Zucker
- Salz
- 6 Eier
- 9 El Öl
- 1 kg Zwiebeln
- 500 g saure Sahne
- 1 Tl Kümmel
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Petersilie
- Speck in Würfel

Mehl in eine Schüssel sieben. 250 ml Milch lauwarm erhitzen. Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. 4 El Mehl abnehmen, mit 1 Prise Zucker zur Hefemilch geben und kurz umrühren. Vorteig unter einem Tuch an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. 1 große Prise Salz unter das Mehl mischen und eine Mulde hineindrücken. 2 Eier, 5 El Öl und Vorteig in die Mulde geben. Erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Zwiebeln in 4 El Öl bei niedriger Hitze glasig andünsten, aber nicht bräunen. In eine große Schüssel geben und auskühlen lassen. Saure Sahne mit 4 Eiern, Kümmel, Salz und Pfeffer verquirlen. Petersilie fein hacken, zu den Zwiebeln geben und alles mit der Eiermasse vermengen. Speckwürfel hinzugeben und unterrühren.

Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kräftig durchkneten und ca. 5 mm dick auf Blechgröße ausrollen. Die Teigplatte auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben und einen kleinen Rand hochziehen. Den Teigboden ein paarmal mit einer Gabel einstechen. Die Zwiebel-Eiermasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Zwiebelkuchen im Ofen auf der 2. Schiene von unten etwa 45 Minuten lang goldbraun backen.

Lassen Sie es sich schmecken!



Schmidt+Söhne

Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

Hans-Theisen-Str. 8- 79331 Teningen
Tel: 0 76 41 / 96 23 0 Fax: 0 76 41 / 96 23 50
Email: bestellung@schmidtsoehne.de



Flammenkuchen



Zutaten

ca. 4 Bleche

Für den Teig

- 3 El Öl
- 250 ml Wasser
- 400 g Mehl
- 20g Hefe

Für den Belag

- 200g Zwiebeln
- 100g Speck gewürfelt
- 125g Saure Sahne
- 125g Süße Sahne
- Salz
- Pfeffer

Für den Teig die Hefe mit etwas Wasser verrühren. 10 min. stehen lassen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Hefe-Mischung, das übrige Wasser, das Öl und etwas Salz zugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt 30 min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Saure und süße Sahne mit Salz und Pfeffer verquirlen.

Den aufgegangenen Teig vierteln. Jedes Teigstück am besten auf einem großen Stück Backpapier zu einer hauchdünnen rechteckigen Platte auswellen. Je 1/4 der Sahnemischung darauf verstreichen und mit Zwiebel und Speckstreifen bestreuen. Den Flammenkuchen einzeln im Umluft Herd bei 220 Grad 10-15 min. goldbraun backen.

Lassen Sie es sich schmecken!



Schmidt+Söhne

Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

Hans-Theisen-Str. 8- 79331 Teningen
Tel: 0 76 41 / 96 23 0 Fax: 0 76 41 / 96 23 50
Email: bestellung@schmidtsoehne.de



Quiche Lorraine



Zutaten

Für den Teig

- 250g Mehl
- 160g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für den Guss

- 100g Speck
- Butter zum anbraten
- 80 g Zwiebeln
- 4 L Eier
- 250 ml Sahne
- 1 Prise Pfeffer
- Etwas Mehl

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, eine Mulde in die Mitte drücken und ein Ei hineingeben. Eiskalte Butter ebenfalls in die Mulde reiben und eine Prise Salz hinzufügen. Alle Zutaten schnell zu einem Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. kalt stellen.

Gewürfelten Speck in ein wenig Butter anbraten. Zwiebelwürfeln zum Speck in die Pfanne geben. Währenddessen den Mürbeteig mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Ausgerollten Teig in eine Quicheform geben und festdrücken. Eier und Sahne gemeinsam mit Pfeffer, Porree, Zwiebeln und Speck in einer Schüssel verrühren und anschließend auf den Teig geben. Für 35 Min. in den vorgeheizten Ofen (180°C, Ober-/Unterhitze) geben.

Lassen Sie es sich schmecken!