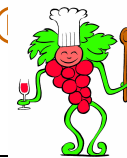




vividus-natürlich® Kochrezept



Rezept: 1.246 – „Pfälzer Federweißer“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Zutaten für 4 Personen:

Gut 1/8 l Milch oder Wasser - 4 EL Öl - 1/2 TL Salz - 1 Prise Zucker - 375 g Mehl - 30 g Hefe - 2-3 kg Zwiebeln – 2 EL Butter – 300 g durchwachsener Speck - Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver - 6 Eier - 2 Becher saure Sahne

Zubereitung:

Milch oder Wasser in eine Schüssel geben, Öl, Salz und Zucker zufügen. Das Mehl hineingeben und die Hefe darüber bröseln. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

Für den Belag die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. Den kleingeschnittenen Speck in Butter auslassen, dann die Zwiebelscheiben darin glasig dünsten. Die Gewürze untermischen und alles abkühlen lassen. Die mit saurer Sahne verrührten Eier unter die Zwiebelmasse rühren.

Den Hefeteig dünn ausrollen und auf ein mit Öl gefettetes Backblech legen. Noch einmal etwa 15 Minuten gehen lassen, dann die Zwiebelmasse darauf verteilen. Im Ofen bei 200°C backen.

Beilagen: Zwiebelkuchen wird an der Mosel besonders zur Weinlese gegessen

Weinempfehlung:

Hier wird unbedingt ein Glas Federweißer getrunken. Es ist ein MUSS dazu!

Knigge Wein: Wein wird nicht getrunken.

Er wird in kleinen Schlucken gekostet. Das »Maul voll Wein«, von dem gelegentlich die Rede ist, darf nicht wörtlich genommen werden. Es ist eine Metapher, um einen besonders herzhaften, animierenden Wein zu beschreiben. Zum Kosten wird der Arm gehoben und das Glas zum Mund geführt. Ein banales, aber keineswegs selbst-verständliches Gebot. Viele Weintrinker scheinen nämlich schnell schlapp zu machen und heben den Arm bereits beim zweiten Glas nicht mehr an. Stattdessen sitzen sie, bräsig auf den Ellbogen gestützt, am Tisch und beugen sich über das Glas. Ein deprimierender Anblick, wenngleich nicht abzustreiten ist, dass der Wein am Ende auch so seinen Weg zum Ziel findet.

Trinkspruch

„Wenn jeder auf der Welt entdeckt,
wie gut Federweißer schmeckt;
dann wären alle Fässer leer,
wir hätten nix zu trinken mehr!“