

## **Bölletünne** Zwiebelwähe aus Schaffhausen

für ein Backblech von 28 cm Ø, gefettet

### Geriebener Hefeteig

200 g **Weiss- oder Ruchmehl**  
½ Teelöffel **Salz**

80 g **Butter oder Margarine, kalt**

¼ Würfel **Hefe** (ca. 10 g), zerbröckelt  
1 dl **Wasser**

in einer Schüssel mischen

auf dem Mehl in kleine Stücke schneiden, von Hand mit dem Mehl zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben

Hefe anrühren, begeben, mit dem Teighörnchen alles rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, kurz kneten und ca. 10 Min. ruhen lassen. Teig rund auswallen, vorbereitetes Blech damit belegen, Boden mit Gabel dicht einstechen

### Füllung

1 Esslöffel **Bratbutter**

100 g **Speckwürfeli**

500 g **Zwiebeln**, in Streifen

in einer Bratpfanne warm werden lassen

hellbraun braten, Hitze reduzieren

knapp weich dämpfen, auskühlen, auf dem Teig verteilen

### Guss

2 dl **Rahm**

1 dl **Milch**

2 **Eier**

1 Teelöffel **Salz**

**Pfeffer aus der Mühle**

alles gut verrühren, über die Füllung giessen

**Backen:** ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

**Dazu passt:** grüner Salat.

**Lässt sich vorbereiten:** Teig 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

**Getränkeworschlag:** Klettgauer Rotwein (Hallauer, Wilchinger, Osterfinger) oder ein Riesling×Sylvaner aus Hallau.

*Hauptgericht für 4 Personen*

