Herzhafte Pissaladière mit roten Zwiebeln

Meine erste Pissaladière habe ich vor einigen Jahren auf dem Wochenmarkt in Montpellier gegessen. Ich war mit meiner Brieffreundin in Südfrankreich unterwegs und wir machten Station in dieser uns bis dato unbekannten Unistadt. Der Markt befindet sich ganz malerisch unter einem Aquädukt gelegen und man findet dort allerhand regionale und internationale Köstlichkeiten.

Von der Pissaladière hatte ich natürlich im Reiseführer gelesen und wollte das unbedingt ausprobieren. Und so biss ich bei unserem Mittagspicknick nach dem Marktbummeln herzhaft in ein dick mit Zwiebelmasse belegtes Stück Fladenbrot. Ich weiß noch, dass es eine recht fettige Angelegenheit war, ungefähr so schwierig zu essen wie ein Döner – und eine Offenbarung. Diese Zwiebelpizza aus dem Süden Frankreichs schmeckt soooo

köstlich! Generell mag ich Zwiebelkuchen und Oliven und Sardellen als herzhafte Würze setzen dem ganzen meiner Meinung nach die Krone auf.

Als ich Naschkatzenmama ein Foto von meinem neuesten Experiment schickte, fragte sie, was der Name eigentlich

bedeuten würde. Falls ich es damals gelesen hatte, wusste ich es nicht mehr. Nach einem Ausflug ins Netz bin ich wieder schlauer und will euch das natürlich nicht vorenthalten:
Eigentlich kommt die Pissaladière aus Nizza, ist aber mittlerweile in ganz Südfrankreich und sogar Italien verbreitet. Der Name kommt vom Pissalat, den feinpürierten Sardellen, die in die Zwiebelmasse kommen oder als Filets darauf gelegt werden. Man kann die Pissaladière warm oder kalt essen – beides schmeckt hervorragend.

Normalerweise nimmt man weiße Zwiebeln, aber ich mag die roten noch lieber. Leider waren ein paar faulig, deswegen hatte ich etwas weniger Zwiebelmasse als geplant. Macht ruhig die ganze Menge und haut ordentlich was davon auf die Fladen!

Für 8 ovale Pissaladières:

Teig:

500 g Dinkelmehl Type 630
1 Tütchen Trockenhefe
3 EL Olivenöl
300 ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz

Belag:

1,5 kg rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen, gepresst
2 Thymianzweige
1 gestr. EL Zucker
1 Dose Anchovis *
Schwarze Oliven **
Olivenöl
Salz, Pfeffer

** Ich habe keine gefunden und stattdessen Kieler Sprotten genommen. Die sind zwar geräuchert, aber ansonsten ein passabler Ersatz.*
*** Am besten welche mit Stein. Falls ihr entsteinte kauft, achtet darauf, dass es echte schwarze Oliven und keine gefärbten sind (dann steht auf den Zutaten Färbemittel drauf –*

eine Unsitte, wie ich finde)!

Alle Zutaten für den Teig in eine große Schüssel wiegen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem feuchten Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
Die Zwiebeln schälen und in Rinde oder Spalten schneiden. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch, dem Thymian und dem Zucker hinein geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze so lange schmoren lassen (mind. ½ Stunde), bis die Zwiebeln weich und fast konfitüreartig sind. Dann die Sardellen hinzufügen.
Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, den Ofen auf 180 °C vorheizen, die Arbeitsfläche ganz leicht bemehlen und den Teig halbieren. Jede Hälfte zu einem dicken Strang formen, vierteln und jedes Teil zu einem ovalen Fladen drücken. Die Fladen auf zwei Bleche mit Backpapier legen und die Zwiebelmasse darauf verteilen. Nach Belieben noch Sardellenfilets auf die Zwiebeln legen.
Die Pissaladières ca. 20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und gar ist.

Ich hoffe, ihr habt jetzt Lust bekommen, kulinarisch nach

Südfrankreich zu reisen und diese Pissaladières auszuprobieren!
Habt auf jeden Fall ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Zwiebelkuchen mit Apfel

Seit einigen Wochen ist er da, der neue Wein. Seine Namen sind ja je nach Region sehr unterschiedlich, aber ich glaube meistens wird er zusammen mit Zwiebelkuchen genossen.
Auch von Zwiebelkuchen gibt es so viele Rezepte wie Bäcker und sicher haben viele ihre Familienrezepte.

Im Herbst essen wir in meiner Familie alle gerne Zwiebelkuchen und trinken Federweißen (wie er bei uns in der Pfalz heißt) dazu. Aber ein klassisches Rezept zum Selbermachen haben wir

dafür nicht. Überhaupt erinnere ich mich nur an ein einziges Mal, als Ma und ich einen Zwiebelkuchen zusammen gebacken haben. Backen war einfach nicht ihr Ding. Als ich älter wurde, war immer ich für „alles mit Teig“ zuständig.

Dieses Rezept stammt schon wieder aus einem von Omas alten Backbüchern. Der Titel lautet witzigerweise „Das neue Kochbuch“ und hinten ist ein Logo mit „Rewe“ zu sehen. Vielleicht ist es der Vorläufer der heutigen Supermarktkette? Ich habe keine Ahnung. Fest steht, dass das Zwiebelkuchenrezept absolut empfehlenswert ist!

Natürlich habe ich es wieder ein bisschen abgewandelt und sehr präzise war das Rezept manchmal auch nicht. „8 große Zwiebeln“ fand ich mäßig hilfreich und „den Kuchen bei guter Hitze

backen“ ebenfalls. Hier habe ich – zum Glück mit Erfolg – ausprobiert bzw. geschätzt. Für den Teig habe ich Margarine statt Schweineschmalz genommen. In der Füllung ist noch ein Klecks Crème fraîche gelandet statt nur Saure Sahne, außerdem eine Prise Kurkuma für die schöne gelbe Farbe – und zwei säuerliche Äpfel eigener Ernte. Das gibt dem recht süßen Zwiebelkuchen einen kleinen Kick und etwas Frische. Wer es klassisch mag, lässt Kurkuma und Apfel weg.

Für eine Form mit 28 cm Durchmesser:

70 g Margarine (oder Schweineschmalz)
250 g Dinkelmehl Type 63
1 gestr. TL Salz
Ca. 1/8 l Wasser
½ Päckchen Backpulver
1 kg Gemüsezwiebeln
2 Schuss/Esslöffel Öl/Schmalz/Margarine/Butter
60 g Speck, fein gewürfelt
1–2 säuerliche Äpfel
200 g Saure Sahne
50 g Crème fraîche
30 g Speisestärke
2 Eier
2 TL Kümmelsamen
1 gestr. TL Salz
½ TL Kurkuma
Pfeffer nach Belieben

Für die Füllung die Zwiebeln schälen und je nach Größe in halbe oder viertel Ringe schneiden. Mit etwas Öl oder Fett in einer großen Pfanne andünsten, bis die Zwiebeln nicht mehr roh sind. Alles etwas abkühlen lassen.
Den Apfel waschen, entkernen und in kleine Stücke oder Stifte schneiden. Die Stärke mit der Sauren Sahne und der Crème fraîche glatt rühren, die Eier und die Gewürze unterrühren.
Für den Teig das Fett schaumig rühren, dann die anderen Zutaten nach und nach dazu geben und zu einem glatten Teig

kneten. Eventuell braucht man nicht das ganze Wasser.
Den Teig zu einem Kreis ausrollen und eine gefettete Kuchen- oder Springform damit auslegen, einen Rand hochziehen.
Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
Die Eiermischung mit den Zwiebeln und dem Apfel vermischen und alles auf dem Teig verteilen. Die Speckwürfel darüber streuen und alles glatt streichen.
Den Zwiebelkuchen 30–45 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht goldbraun ist. Abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Zurzeit strahlt der Himmel ja noch in schönstem Blau und man kann wunderbar draußen sitzen und die Sonne genießen. So lasse ich mir Herbst gefallen!

Also, nutzt dieses wunderbare Wetter und genießt ein Stück Zwiebelkuchen mit neuem Wein auf der Terrasse oder bei einem Picknick in der Sonne!
Eure Judith