

Wirsingkuchen

Zutaten (1 Blech)

375 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
Salz
1/8 l Öl
2 kg Wirsing
3 Zwiebeln
150 g Margarine
Pfeffer
1-2 El Kümmel
150 g Bacon
400 g Creme fraiche
6 Eier
1/8 l Brühe
Muskat
Mehl zum ausrollen
Fett fürs Blech

Zubereitung

Mehl, Hefe, eine Prise Salz mischen. 175 ml lauwarmes Wasser und das Öl dazugeben und alles vermischen. Den Teig zugedeckt an einen warmen Ort gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit den Kohl grob würfeln. Die gewürfelten Zwiebeln in der Margarine andünsten. Den Kohl zugeben und alles zusammen 20 min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und abkühlen lassen.

Bacon in Streifen schneiden. Creme fraiche, die Eier und die Brühe verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Teig auf einem hohen Backblech ausrollen, die Ränder hochziehen. Den Kohl darauf verteilen und den Eiguß darüber gießen. Bacon auflegen und bei 200° auf der 2. Einschubleiste von unten 35-40 min. backen (45 min. bei 175° Umluft)