



**joseph**

Der Geflügelhof Delikatess-Nudeln

# Rezept

## Zwiebelkuchen

### Zutaten für den Teig :

130 g Butter, 150 g  
Mehl, 150g Quark

### Zutaten für den Be- lag :

0.5 Pfd Dörrfleisch (in  
Würfel schneiden), 5  
Zwiebeln (in Scheiben  
schneiden), 4 Eier, Mus-  
kat, Fondor, Pfeffer, 1  
Becher Sauerrahm.

### Zubereitung:

Butter, Mehl und Quark werden zu einem Teig gerührt und auf ein Blech gegeben (dieses vorher leicht mit Butter einreiben). Das Dörrfleisch mit den Zwiebeln anrösten und dann auf den Teig geben. Eier, Rahm und die Gewürze miteinander verquirlen und dieses auf das angeröstete Dörrfleisch mit den Zwiebeln geben. Das Ganze in den kalten Backofen stellen und dann bei 200 Grad 45 Minuten backen lassen.

Ich wünsche viel Spaß bei der Zubereitung und noch mehr Spaß und Appetit beim Essen.

### *Tipp für die Hausfrau*

Warum platzen Eier gerne beim Kochen ?

Dies hängt in erster Linie mit der Eierschale zusammen, sie ist nicht bei jedem Ei gleich stark. Je älter ein Huhn wird, desto schwächer wird die Schale seiner Eier. Auch sind bei den dicken Eiern (Gewichtsklasse XL) die Schalen dünner als bei den kleineren Eiern. Dies bedeutet für die Hausfrau, sollen Eier gekocht werden, nimmt man am besten Eier der Gewichtsklasse M.

Beim Kochen sollte man die Eier auf der stumpfen Seite (hier befindet sich die Luftblase) mit einer Nadel anpicken. Die Eier sollten nicht vom Kühlschrank direkt ins kochende Wasser gelegt werden. Am besten die Eier ins kalte Wasser legen und es dann zum Kochen bringen.

Ecksteinstr. 11 66636 Tholey-Hasborn

Telefon: 06853 / 962011  
Telefax: 06853 / 962013

Email: [info@joseph-delikatessen.de](mailto:info@joseph-delikatessen.de)  
[www.joseph-delikatessen.de](http://www.joseph-delikatessen.de)

