



Oberländer Böllewähe - Zwiebelwähe

Mit dem Oberland ist hier das Zürcher Oberland gemeint. Im Gegensatz zur Tarte à l'oignon ist der Guss bei dieser Böllewähe viel einfacher und weniger üppig. Die Zwiebeln sind längs zur Faser und gröber geschnitten, was eher zum urchigen Oberländer Wesen passt. Trotzdem ist die Zwiebelfüllung weich und geschmeidig.

Statt Kuchenteig habe ich gekauften Blätterteig verwendet und auf das blinde Vorbacken verzichtet. Rand und Boden wurden dennoch knusprig, das mit deutlich weniger Arbeit bei der Zubereitung. Oberländer sind eben auch praktische Leute.

Die Böllewähe schmeckt lauwarm besonders gut!

Zutaten (1 rundes Backblech ø24cm)

Blätterteig gekauft

500g Zwiebeln
50g Speckwürfeli
50g geriebener Sternenberger rezent
(oder milder Appenzeller)

1dl Vollrahm
1dl Milch
2 Eier
1/2Tl Maizena
Salz, Muskatnuss, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden und in Bratbutter langsam dünsten bis sie glasig und weich sind. Speck in feine Streifen schneiden und mitdünsten. Nach etwa 15

Minuten sind die Zwiebelstreifen weich und haben dennoch etwas Biss.

Die Zwiebeln etwas auskühlen lassen.

Für den Guss Vollrahm, Milch, Eier verquirlen. Gruyère direkt in die Eiermasse reiben. Maizena mit wenig Wasser anrühren und dazugeben. Kräftig würzen mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer.

Ein Backblech mit dem Blätterteig auslegen und den Boden mit einer Gabel einstechen. Vor dem Befüllen und Backen 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Zwiebeln und den Guss miteinander vermischen und in den vorbereiteten Teigboden giessen und ausstreichen.

35 Minuten auf der untersten Rille des auf 220° vorgeheizten Backofens backen.

Ich habe die Wähe mit roten Zwiebeln zubereitet. Frisch gebacken sieht die Wähe sehr "gluschtig" aus. Nach einem Tag im Kühlschrank verfärbt sich die rote Farbe der Zwiebeln in einem türkisfarbenen Farbton. Nochmals aufgewärmt schmeckt die Wähe zwar immer noch bestens, aber sie sieht nicht mehr wirklich toll aus.





