



Apfel-Zwiebel-Speck-Wähe

Ein pikante, währschafte Wähe! Die Kombination von Äpfeln und Zwiebeln ist vielleicht etwas ungewohnt, doch die beiden harmonieren bestens zusammen, dazu Speck und nicht zu knapp mit Majoran gewürzt. Das gibt ein einfaches, aber umso gluschtigeres Mahl, das in jede Jahreszeit passt: Im Sommer eher lauwarm und im Winter heiss genossen. Gut geeignet für diese Wähe sind rote säuerliche Apfelsorten oder, wenn erhältlich, der gute Boskoop.

Zutaten (Backblech ? 24cm)

250g säuerliche Äpfel
250g Zwiebel (blond oder weiss)
100g angeräucherter Speck
100g Sauerrrahm
1dl Milch
2 Eier
2Tl Majoran
Muskatnuss
Fertig-Blätterteig
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Blätterteig in ein Kuchenblech legen, Boden mit einer Gabel einstechen und kühl stellen.

Speck in ca. 5mm dicke Streifen schneiden und in wenig Bratbutter leicht anrösten, ohne dass er braun wird. In eine Schüssel geben.

Zwiebel längs zu den Schalen vierteln und in ca. 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. Nochmals etwas Bratbutter in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin dünsten. Auch

die Zwiebeln sollten kaum Farbe annehmen, aber deutlich zusammenfallen. Das dauert ca. 12-15 Minuten. Zwiebeln zum Speck geben.

Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. Ebenfalls zum Speck geben, mit Salz und Pfeffer würzen und vermischen.

Sauerrahm, Eier, Majoran und Milch mit dem Schwingbesen verquirlen. Grosszügig mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit Salz abschmecken.

Backofen auf 200° vorheizen.

Fülle auf dem Blätterteig verteilen und leicht festdrücken. Guss darübergiessen und auf der untersten Rille des Backofens 40 Minuten backen.

Vor dem Aufschneiden ca. 5 Minuten auskühlen lassen.







