

... > Zubereitungsarten > Käse

Appenzeller Zwiebelkuchen



Druck



Teilen



Speichern

★★★★☆ 4.59 (164 Bewertungen)

 114 Kommentare

 30 Min.  normal  06.01.2012  230 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

150 g Mehl

½ Pck. Backpulver

100 g Magerquark

3 EL Milch

4 EL Öl

Salz

Pfeffer

500 g Zwiebel(n)

100 g Schinken, gewürfelt, oder durchwachsener,
geräucheter Speck

1 TL, gestr. Majoran, getrocknet

200 g Schmand

1 Ei(er)

100 g Appenzeller, gerieben

Majoran, zum Garnieren

Zubereitungsansatz

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

Mehl und Backpulver mischen, Quark, Milch, 3 EL Öl und ca. 1/2 TL Salz zufügen und alles glatt verkneten.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Speck würfeln. 1 EL Öl erhitzen, den Speck darin knusprig auslassen, dann herausnehmen. Die Zwiebeln im Speckfett portionsweise goldgelb braten, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zum Kreis (ca. 30 cm) ausrollen und in eine gefettete und mit Mehl bestäubter Quicheform geben, den Teig am Rand etwas hochdrücken. Zwiebeln und Speck darauf verteilen.

Den Schmand mit Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schmandmasse auf den Zwiebeln verteilen und die Quiche mit dem Käse bestreuen.

Die Quiche im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 °C, Umluft 175 °C, Gas Stufe 3) 30 - 40 Minuten backen.

Zum Servieren mit Majoran garnieren und in 12 Stücke schneiden.

Rezept von

Riko17



Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

[↑ Kommentare schreiben](#)

09.05.2021 13:51

Amritan

Danke für das tolle Rezept

Antworten

19.12.2020 07:32

Riko17

Hallo Devilmelli,
Das mit den Champignons ist eine tolle Idee, so ist der Zwiebelkuchen vegetarisch. Ich werde es ausprobieren. Danke für den Tip.

Antworten

18.12.2020 17:55

Devilmelly

Hab die Variante mit braunen Champignons gemacht statt Speck, die Schmandmischung hab ich noch mit Muskatnuss und italienische Kräuter verfeinert. Echt top das Rezept!!

Antworten

23.10.2020 02:42

VickyGabriel

Okay, mein Mann ist Schweizer. Gut, Solothurner, kein Appenzeller, aber er war wirklich begeistert von diesem Rezept!
Ohne den Speck eignet es sich übrigens auch hervorragend als Hauptspeise, wenn man blöderweise ein Seminarhaus für Selbsterfahrungsprozesse hat, in dem man regelmäßig Vegetarier versorgen muss. Das mache ich sehr gerne - aber nur, wenn das Ergebnis wirklich gut schmeckt. Wenn ihr hier einen echten Appenzeller Käse nehmt, braucht es wirklich keinen Speck mehr! So lecker!

Antworten

10.10.2020 20:39

Foxi_0815

Als Schinken-Liebhaber habe ich die doppelte Menge an Schinkenwürfel genommen, allerdings habe ich die erste (durchwachsene) Hälfte ohne Öl in der Pfanne ausgelassen, bevor ich die zweite (magerere) Hälfte und später die Zwiebeln in die Pfanne gegeben habe. Zum Schluss habe ich noch einen Tropfen Honig zu den Zwiebeln gemacht, damit diese schöner karamellisieren

18.09.2012 00:23

rkangaroo

Hallo Riko17,

habe eben die Bilder von Angelika zu Deinem Rezept gesehen und habe natürlich gleich mal das Rezept gründlich durchgelesen.

Da ich sehr gerne mit Ölteig backe und auch die Füllung sich unheimlich gut anhört würde ich das Rezept ja gerne mal ausprobieren.

Ich weiss, es heisst "Appenzeller" und bezieht sich auf den Käse, doch leider ist dieser hier bei uns eine echte Rarität.

Mit welchem anderen Käse wäre er zu vergleichen und hättest Du selber oder einer der CK-Köche/innen einen Vorschlag für mich mit welchem Käse ich diesen evtl. austauschen könnte???

Würde mich auf eine Antwort sehr freuen und
grüsse aus Australien
rkangaroo

Antworten

10.08.2012 20:11

garten-gerd

Hallo, Riko !

Ich kann mich Angelikas Meinung nur anschließen.

Dieser Zwiebelkuchen ist wirklich perfekt. Hat uns sehr gut geschmeckt.

Da stimmte einfach alles : die Zutaten genauso wie die Zubereitung.

Das Rezept steht bereits in meinem Kochbuch, und Zwiebelkuchen wird bei uns demnächst nur noch so zubereitet.

Fotos dazu sind auch schon unterwegs.

Vielen Dank für dieses besonders leckere Rezept.

Liebe Grüße,

Gerd

Antworten

28.07.2012 22:12

angelika1m

Hallo Riko,

hier hat alles gestimmt : eine passende Rezeptanleitung, ein durchgebackener Teig, nicht zu dick, nicht zu dünn und eine sehr leckere Füllung mit dem Majoran.

Es muss nicht immer Hefeteig sein.
Danke für das prima Rezept !

LG, Angelika

Antworten

26.02.2012 17:42

Eukalyptus2

hm ganz lecker!
gab es heute mittag und wir haben es sehr genossen.
da kann man nur 5 sterne geben.

danke für das tolle rezept!

Ig euka

Antworten

26.02.2012 19:45

Riko17

Danke für den positiven Kommentar, ich mache diesen Zwiebelkuchen meistens im Herbst und wir trinken Federweisser dazu, Hmm...lecker !!!

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[advocadocreme rezepte](#), [albondigas rezepte](#), [buffalowings rezepte](#), [frittieren rezepte](#),

karbonara rezepte, lauchrisotto rezepte, sesamring rezepte, solerodessert rezepte,
spiegeleikuchen rezepte, taco rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH