

# Tarte mit karamellisierten Zwiebeln und Schafskäse

Blätterteig selbst zu machen, ist gar nicht so schwer, wie viele glauben. Jedenfalls nicht mit diesem super einfachen Rezept, mit dem Sie einen buttrigen Blätterteig erhalten, der auf der Zunge zergeht – nicht zu vergleichen mit Fertigprodukten aus dem Supermarkt. Der Trick besteht darin, den Teig nicht zu lange zu bearbeiten, da er sonst hart wird. Er lässt sich gut einfrieren, und auch die Zubereitung in der Küchenmaschine ist kein Problem. Wen das trotzdem nicht überzeugt, kann die Tarte auch mit 500 g fertigem Blätterteig zubereiten.

Zubereitung: 20 Min. +  
10 Min. Kühlen  
Backen: 50–55 Min.  
Für 8 Personen

## Für den Blätterteig

300 g Mehl (Type 550)  
1 TL Salz  
1 TL Backpulver  
220 g Butter, gefroren,  
gerieben

## Für die Füllung

1 Rezept karamellierte  
Zwiebeln (siehe S. 86)  
150 g Schafskäse, zerbröckelt  
2 TL Thymianblätter oder  
1 TL getrockneter Thymian

Für den Teig Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Die Butterstückchen dazugeben und mit den Fingerspitzen ins Mehl reiben, bis sich die Mischung wie grobe Streusel zusammenballt. 60 ml eiskaltes Wasser untermengen, bis ein weicher Teig entsteht.

Ein großes Stück Backpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten, den Teig daraufsetzen und mit den Händen zusammendrücken. Ein zweites Stück Backpapier über den Teig legen und den Teig zu einem Kreis von etwa 35 cm Durchmesser ausrollen.

Teigkreis zwischen den Backpapierlagen auf ein Backblech heben und mind. 10 Min. kalt stellen. Ist der Teig kalt genug, zieht er sich während des Backens nicht zusammen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und die obere Lage Backpapier abziehen. Karamellierte Zwiebeln gleichmäßig auf dem Teigkreis verteilen, dabei einen 4 cm breiten äußeren Rand aussparen. Schafskäse über die Zwiebeln bröckeln und die Zutaten mit Thymian bestreuen.

Den ausgesparten Teig rundherum über die Füllung klappen, anschließend an mehreren Stellen in kleine Falten legen, damit ein etwas dickerer Teigrand entsteht. Die Tarte 15 Min. im Backofen backen, dann die Temperatur auf 180 °C reduzieren und 35–40 Min. weiterbacken, bis sie goldgelb und knusprig ist. Die Tarte heiß servieren und dazu einen grünen Salat reichen.

## Karamellierte Zwiebeln

Weil sich karamellierte Zwiebeln so vielseitig einsetzen lassen, lohnt es sich, gleich eine größere Menge zuzubereiten. Nehmen Sie braune oder rote Zwiebeln, letztere entwickeln einen etwas süßeren Geschmack. Und probieren Sie unbedingt auch mal die Tarte mit karamellisierten Zwiebeln und Schafskäse (siehe Seite 36).

Zubereitung: 5 Min.

Garen: 45 Min.

Ergibt etwa 750 g

6 große rote Zwiebeln

5 EL brauner Zucker

80 ml Aceto balsamico

2 EL Öl

1 TL Salz

frisch gemahlener schwarzer

Pfeffer

Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Mit den restlichen Zutaten, Pfeffer nach Geschmack und 375 ml Wasser in einen großen Topf füllen und die Mischung zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und die Zwiebeln 40–45 Min. unter gelegentlichem Rühren sanft köcheln lassen, bis die Flüssigkeit im Topf fast verdampft ist und die Zwiebeln sehr weich sind. Achten Sie gegen Ende der Garzeit darauf, dass die Zwiebeln nicht am Topfboden ansetzen. Immer mal wieder durchrühren.

Topf vom Herd nehmen und die Zwiebeln abkühlen lassen. Zur Vorratshaltung in einem verschlossenen Gefäß bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren. Bei Raumtemperatur servieren oder nach Bedarf in einer kleinen Pfanne kurz aufwärmen.

## Steaksauce von karamellisierten Zwiebeln

In einem Topf 250 g karamellierte Zwiebeln (siehe oben) mit 250 ml hochwertigem Rinderfond erhitzen. 2 TL Speisestärke in etwas Wasser glatt rühren und die Sauce damit andicken; Sauce 1–2 Min. köcheln lassen, bis der Stärkegeschmack verkocht ist. Über gegrillte Steaks löffeln. Für 4 Personen.

## Zwiebelsuppe

250 g karamellierte Zwiebeln (siehe oben) mit 500 ml Rinderfond 5 Min. köcheln lassen. Inzwischen 4 Baguettescheiben mit je ½ EL geriebenem Gruyère bestreuen und den Käse unter dem Backofengrill schmelzen und goldbraun werden lassen. Die Zwiebelsuppe auf zwei Suppenschalen verteilen und je 2 Baguettescheiben daraufsetzen. Mit gehackten Blättern glatter Petersilie garnieren. Für 2 Personen.

## Würstchen und Kartoffelpüree mit Zwiebelsauce

4 rohe Bratwürste bester Qualität (z. B. italienische Schweinswürste mit Fenchel) in der Pfanne oder im Backofen braten. In einem Topf 250 g karamellierte Zwiebeln (siehe oben) mit 125 ml hochwertiger Rinderbrühe oder -fond erhitzen. Die Würste mit der Zwiebelsauce, Kartoffelpüree und gegarten Erbsen servieren. Für 2 Personen.

