

Zwiebelkuchen

500 g. Mehl, 1 Päckchen Hefe, 60 g. Butter, 2 TL Salz, $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch
zu einem glatten Teig verkneten, warm stellen.

1 kg Zwiebeln in Ringe schneiden,
200 g r. Dörrfleisch würfeln alles in einer Pfanne anbraten und dünsten.

Teig durchkneten auf einem gefetteten Blech ausrollen das Zwiebel- Dörrfleischgemisch
darauf geben.

300 g. Sahne, 4 Eier gut verrühren mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die
Zwiebeln giessen.

Je nach Geschmack mit einem $\frac{1}{2}$ TL Kümmel bestreuen.

Bei 200° ca. 30 Minuten backen.

Verlorene Eier in Knoblauchjoghurt

500 g. Joghurt auf Zimmertemperatur bringen,

3 – 4 Knoblauchzehen mit 1 TL Salz zerreiben und mit dem Joghurt vermischen.

$1\frac{1}{2}$ l Wasser mit $1\frac{1}{2}$ TL Salz zum Kochen bringen $\frac{1}{2}$ Tasse Essig dazugeben.

8 Eier nacheinander aufschlagen und mit Hilfe einer Schöpfkelle einzeln ins kochende
Essigwasser gleiten lassen.

3 – 5 Min. pochieren, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine vorgewärmte
Schüssel legen.

Den Knoblauchjoghurt darüber geben.

1 El Butter und 1 El Sonnenblumenöl erhitzen, etwas Paprika süß und scharf
hinzufügen und zum Schluss über den Joghurt giessen.

Sofort servieren.