

Pizza - mit Zwiebel Alemannische

Kategorien: Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Brot,- Hefe- oder 1 Packet Blätterteig TK Mehl
4		Zwiebeln (je nach Größe); Bis 1/2 mehr
1	Essl.	Schmalz (oder Margarine)
1/2	Tasse	Sahne, dicke
1	Teel.	Kräuter, gehackt
100	Gramm	Schinken
1	Prise	Kümmel

Anleitung:

Teig auf bemehltem Brett kleinfingerdick ausrollen (Blätterteig etwas dünner) und auf gefettetes oder gebuttertes Herdblech legen. Geschälte Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Schmalz oder Margarine glasig schmoren. In ein Geschirr schütten, mit Sahne, Kräutern, gehacktem Schinken und Kümmel nach Geschmack vermischen. Möglichst dick auf den Teig streichen und in der Röhre bei 225-250° C backen. Recht heiß auf den Tisch bringen. Dazu trinkt man natürlich alemannischen Wein.

Dies besondere Rezept bietet uns der Heimatpfleger Heimberger aus Adelsheim, der darüber schreibt: "Im alemannischen Sprachgebiet, wo die flachen Kuchen zum Unterschied von feinerem Gebäck Waien heißen gibt es Zwiebelwaie. Die Franken nennen jene Kuchen einen Blatz; für sie ist "de Zwiwwlblootsch de beschte Blootsch vun alle Bläätscher!"

Besonders gut schmeckt unsere Zwiebel-Pizza "auf einer Kirchweih zum Wein in seinen verschiedenen Stadien: an einem Suser-Sonntag im Herbst am Kaiserstuhl oder zum Reißer am Bodensee! Oh, er schmeckt sogar zweimal - beim Essen und zwei bis drei Stunden hinterher erst recht! Drum hat er auch landauf, landab den Namen Posaumentorte bekommen."