

Autumn is here and it's time for another specialty. At the beginning of the grape harvest season, the "young" wine is created, known in Germany as "Federweißer" or "Sausen". Onion tart is a favorite accompaniment. Enjoy this specialty in good company around a lovely open fire.

Your Editor, Michael

Der Herbst ist da und es kommt wieder die Zeit einer besonderen Spezialität. Zu Beginn der Weinlesesaison wird der „junge“ Wein kreiert, in Deutschland bekannt als „Federweißer“ oder „Sausen“. Gerne dazu gereicht wird Zwiebelkuchen. Genießt diese Spezialität in guter Gesellschaft an einem schönen Kaminfeuer.

Euer Schriftleiter Michael

Nicole Siebentritt

The best Recipes for the Afterparty

Onion tart

For the dough:

Work **200g low-fat curd, 400g flour, 1 egg, 1 pinch of salt, 6 tblsp of oil, 6 tblsp of milk, 1 pck of baking soda** into a smooth dough and roll it out to the size of the baking tray. Place on tray.

For the topping:

Cut **7 big onions** into rings, fry them gently in a little bit of oil and let them cool. Mix them with **1 tblsp corn starch, 300ml sour cream, 40g soft margarine and 300g yoghurt**. Stir **3 eggs** and add them to the onion mix along with **300g of diced cooked ham and 300g of grated cheese**. Season well with salt, pepper and paprika.

Spread the topping on the dough and bake 20 - 25 minutes at 200°C.

Die besten Afterparty Rezepte

Zwiebelkuchen

Für den Teig:

200g Magerquark, 400g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz, 8 EL Öl, 6 EL Milch, 1 Pkch Backpulver zu einem glatten Teig verkneten und auf Backblechgröße ausrollen. Backblech damit belegen.

Für den Belag:

7 große Zwiebeln in Ringe schneiden, in etwas Öl glasig dünsten, abkühlen lassen. Mit **1 EL Speisestärke, 300ml saurer Sahne, 40g weicher Margarine und 300g Joghurt** mischen. **3 Eier** verquirlen und mit **300g klein geschnittenem gekochtem Schinken und 300g geriebenem Käse** unter die Zwiebelmasse mischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver kräftig würzen.

Den Belag auf den Teig streichen und bei 200°C ca. 20 - 25 Minuten backen.