

EISBEIN-PIZZA

Zutaten (Rezept für ein Backblech)

Teig:

ca. 220 ml	lauwarmes Wasser
40 g	Öl
1 Päckchen	Hefe
1	Ei
500 g	Mehl
10 g	Salz

Belag:

500 g	Zwiebeln
20 g	Butterschmalz
3 EL	Honig
3 EL	Meerrettich
3 EL	scharfer Senf
0,2 l	Rotwein (trocken)
	Salz

300 g	Sauerkraut
1 kl.	Zwiebel
20 g	Butterschmalz

ca. 1,3 kg	Eisbein (1 Stück)
1 Bd.	Wurzelgemüse
	Lorbeer, Piment

0,2 l	Sahne
4	Eigelbe
	Salz, Pfeffer
2	Knoblauchzehen, gehackt
	Petersilie, gehackt

150 g	Bergkäse
-------	----------

Zubereitung

Teig:

Lauwarmes Wasser, Öl, Hefe, Ei, Mehl und Salz in eine Küchenmaschine geben und daraus einen glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den fertigen Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt (mit einem Küchentuch) bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen. Anschließend den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und auf ein geöltes Backblech drücken. Es muß ein kleiner Rand entstehen.

Belag:

Das Eisbein waschen und mit dem Wurzelgemüse, Lorbeer und Piment ca. 2,5 Std. kochen. (Schneller geht es mit dem Schnellkochtopf)

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz heiß werden lassen, die Zwiebeln darin anschwitzen, mit Chili, Meerrettich und Senf würzen, mit Honig glasieren und mit Wein ablöschen. Salz zugeben und einkochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Die Zwiebelmasse auskühlen lassen und auf den ausgerollten Pizzaboden streichen.

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, in Butterschmalz anbraten. Nun das Sauerkraut zugeben. Zugedeckt weichkochen und anschließend erkalten lassen.

Die Sahne mit den Eigelben glattrühren und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch mit einem Zauberstab aufmixen. Die Petersilie untermischen.

Die Sahnemasse mit dem Sauerkraut vermischen, auf dem mit der Zwiebelmarmelade bestrichenen Pizzaboden verteilen, das magere und kleingeschnittene Eisbein aufbringen, mit Bergkäse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 250° C ca. 20 Minuten backen.