

# FRÄNKISCHE TAPAS



## Bamberger Zwiebel

### Zutaten:

4 große Zwiebeln  
400g Hackfleisch gemischt  
4 Scheiben Räucherbauch dünn geschnitten  
1 altbackenes Brötchen  
1 Ei  
Gemüsebrühe  
1 Flasche Rauchbier (aus Bamberg)  
Frische Petersilie und Majoran  
Salz, Pfeffer und Muskat

### Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und an der Wurzelseite ein wenig anschneiden, dass sie stehen können. Jetzt die obere Kappe abschneiden und die Zwiebel von Innen aushölen. Dabei einen Rand von ca. 1 Zentimeter stehen lassen. Die Zwiebelreste kleinschneiden und in Öl anbraten. Das Brötchen in warmen Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken. Die gedünsteten Zwiebeln mit den frischen kleingeschnittenen Kräutern, dem eingeweichten Brötchen, dem Hackfleisch und dem Ei gut vermengen und mit Salz und Pfeffer sowie Muskat abschmecken.

Nun werden die Hohlräume der Zwiebeln mit dem Brät gefüllt und anschließend mit der Kappe wieder geschlossen. Die Zwiebeln in eine feuerfeste Form geben und mit Gemüsebrühe auffüllen, bis sie knapp zur Hälfte im Wasser sind.

Danach mit geschlossenem Deckel für ca. eine 3/4 Stunde bei 200° C Umluft in den Ofen geben. Anschließend die Zwiebeln mit dem Rauchbier übergießen und noch weiter 30 Minuten im Ofen garen. In der Zwischenzeit die Räucherscheiben in einer Pfanne sehr knusprig anbraten.

Die Soße kann nach Wunsch mit Mehl oder Einbrenne andickt werden. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren auf jeder Zwiebel eine gebratene Speckscheibe legen. Dazu isst man Kartoffelbrei und Sauerkraut.

Beim alten Bamberger Rezept wird das Hack noch selbst hergestellt. Dafür wird 150 g geräucherter Schweinebauch in Salzwasser gekocht und anschließend mit 250 g Schweinefleisch durch den Fleischwolf gedreht.