

# GEFÜLLTE BAMBERGER ZWIEBEL

– EINE DEFTIGE BAMBERGER SPEZIALITÄT –

## ZUBEREITUNG:

- Die Brötchen in Milch einweichen.
- Die Bamberger Zwiebeln schälen und an der Blatt- und Wurzel-seite jeweils abschneiden, so dass sie „stehen“ können.
- Die Zwiebeln mit einem Messer oder Löffel so aushöhlen, dass ein Außenrand von etwa 10 mm stehen bleibt. Sie dürfen dabei nicht aufplatzen.
- Das herausgenommene Zwiebelfleisch klein hacken und in der Butter mit Majoran und Petersilie glasig dünsten.
- Das Hackfleisch, den Senf, zwei Eier und die eingeweichten Brötchen dazu zugeben und gut vermischen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat kräftig abschmecken.
- Die Zwiebeln mit der Masse füllen und in einen feuerfesten Topf oder ein tiefes Blech stellen. Die Zwiebeln sollten dicht beieinander stehen, ohne sich zu berühren.
- Gemüsebrühe erhitzen und rund um die Zwiebeln gießen, so dass diese etwa zur Hälfte in der Flüssigkeit stehen.
- Je nach Größe der Zwiebeln etwa 30 bis 40 Minuten bei 180 Grad in der Röhre backen. Dabei mehrmals mit dem Bratensaft übergießen.
- Danach das Bier über die Zwiebeln gießen und für ca. 30 Min. weiter bei 180 Grad backen lassen. Dabei mehrmals mit dem Bratensaft übergießen.
- Sobald die Zwiebeln gar sind, nimmt man sie heraus stellt sie warm und rührt das Mehl in den Bratensaft ein.
- Den Bratensaft aufkochen, glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Rauchspeck auf beiden Seiten knusprig anbraten.
- Die Zwiebeln auf Teller anrichten, jeweils zwei Speckscheiben darüberlegen und mit dem Bratensaft übergießen.

Dazu gehört (selbstgemachter) Kartoffelbrei, auf Bambergerisch „Stampf“ und Sauerkraut oder „Bumberskraut“ ( Weißkraut).



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Stck. Große Bamberger Zwiebeln  
1 Bund Petersilie  
Frischer Majoran

.. **NATÜRLICH VON IHREN BAMBERGER GÄRTNERN**

500 G. Schweinehackfleisch  
8 Scheib. Dünner Räucherspeck  
2 Stck. Eier  
2 Stck. Brötchen vom Vortag  
0,5 L. Gemüsebrühe  
0,25 L. Schlenkerla Rauchbier  
1 Teel. Mittelscharfer Senf  
Salz & Pfeffer  
Muskat