

Hessisch-Wetterauer Lauchkuchen mit gebackenem Speck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-9
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-9', 'yield' : " } });
```

Das rustikale, bodenständige Schmankerl, alt hergebracht, nach einem alten Bauernrezept, neuzeitlich überdacht gekocht

Zutaten

- 500 g Brotteig aus Roggen und Weizenmehl
- (Verkauft Ihnen gern ihr Bäcker)
- 250 g mageren Speck in rustikalen Würfeln
- 800 - 900 g junger Porrée in Ringen geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln in halben Streifen geschnitten
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 4 ganze Eier
- 3 Becher Schmand
- 2 El Panierbrot für die Speckwürfel
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Brotteig auf ein Backblech ausrollen, anpassen.

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, den vorbereiteten Lauch dazu geben.

Schritt3

Nur ganz kurz für 1 - 2 min. zusammen anschwitzen, zurückziehen.

Schritt4

Den Schmand mit den Eiern verrühren und zum Lauchansatz, geben, mischen. Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen, auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

Schritt5

Die Speckwürfel in Panierbrot wälzen und über dem Kuchen verteilen.

Schritt6

Für 40 - 45 min. bei 180° C in den Backofen schieben und heiß servieren

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** hessisch, lauch, speck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hessisch-wetterauer-lauchkuchen-mit-gebackenem-speck/>