

# Schaffhauser Bölletünne aus dem Naturpark Schaffhausen

## Hauptgang



**Vorbereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Ruhezeit:** ca. 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 40 Minuten

## Zutaten

### Teig

- 200g Mehl
- ½ KL Salz
- 70g Butter
- 1dl Wasser

### Belag

- 4 Zwiebeln
- 1 KL Butter
- 100g Speckwürfel
- 1 EL Stärkemehl
- 3dl Rahm
- 2 Eier
- Salz

## Zubereitung

- Mehl und Salz vermischen, kalte Butter stückweise beifügen und verreiben, nach und nach kaltes Wasser dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten – aber nicht kneten.
- Mindestens 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- Für den Belag Zwiebeln in feine Ringe schneiden und im Butter andünsten, Speckwürfel begeben und mitdünsten.
- Teig rund auswallen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes, rundes Blech geben. Rand etwas hochziehen, Boden mit der Gabel mehrmals einstechen und die Zwiebel-Speck-Mischung darauf verteilen.
- Stärkemehl mit wenig Rahm anrühren, Eier und restlichen Rahm dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, über die Zwiebel-Speck-Mischung giessen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180° C etwa 40 Minuten backen.

## Autorin

Maja Werner-Bachmann  
aus dem Kochbuch «Schaffhauser Landfrauen  
kochen»

## Tipps

- Heiss mit Salat servieren.
- Eignet sich auch als Beilage zu einem feinen Apéro mit Weisswein.