

Rhöner Zwiebelplotz auf Pizzastein im Webergrill backen

Rhöner-Zwiebelplotz backen auf Pizzastein im Weber-Holzkohlegrill funktioniert einwandfrei.

Vorgehensweise, Grillvorbereitung

Die Holzkohlen-Briketts im Anzündkamin zum Glühen bringen, auf den Gitterrost schütten und mittig oder außen verteilen.



Anschließend das Grillgitter aufsetzen und den Pizzastein auf das Gitter legen. Den Deckel schließen, beide Lüftungsregler öffnen und die Steinplatte bis ca. 250°C 30 min. aufheizen.

Zwiebelplotz Vorbereitung

Zutaten

330 g Brotteig (Sauerteiggemisch/Roggen-Weizen sh. sep. Rezept auf Anforderung)
400 g Zwiebel
1 Becher (200 g) Sauerrahm
150 bis 170 g Grieben

Vorbereitung der Zwiebel

Geschälte Zwiebeln mit Handhobel in halbe Ringe schneiden. Nicht maschinell, da die Zwiebeln sonst bitter schmecken.

Leicht salzen, von Hand etwas kneten und ca. 15 Min. stehen lassen.

Obigen Rhöner-Bauern-Brotteig von 330g auf einem Holzbrett ausrollen.



Zwiebeln vom Saft leicht ausdrücken und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
Grieben ebenfalls gleichmäßig auf die Zwiebeln verteilen.
Sauerrahm sämig rühren und mit einem kleinen Löffel gleichmäßig auf die Grieben verteilen.



Den Grilldeckel öffnen und den Plotz mittels eines Holzbrettes auf den heißen Pizzastein schieben. Der Teig muss unterhalb sehr gut bemehlt sein, damit er gut auf den Stein rutscht. Den Deckel schnell wieder schließen um Wärmeverluste zu vermeiden.

Die Temperatur im Kugelgrill auf 230-250°C regulieren und 15-20 Min. ausbacken.



Nach dem Ausbacken den Plotz mit einem Holzbrett vom Pizzastein entnehmen und mit einem Pizzamesser in Portionen schneiden.



Auf Holzbrettern servieren.



Empfehlung zum Essen

Mit einem Schoppen trockenen Frankenweines genießen.

Guten Appetit!!!!

Backrezept nach mündlicher und praktischer Überlieferung der Backfrauen aus Hausen/Rhön.

Auf Ausbacken im Weber Kugelgrill mit Pizzastein erweitert und praktiziert. Aufgezeichnet von Maximilian Beck am 04. Dezember 2007.

Index a.) Redaktionell und Praxis bezogen überarbeitet am 22.12.2011