

# シュレンケルラ特製 バンベルクの玉ねぎ



## 材料（4人分）

- 玉ねぎ（大） 4つ
- 豚肉 250g
- スモークハム 100g（無ければ普通のハム）
- スモークベーコン 4切れ  
（加熱していないものが良い。ベーコンで代用可）
- ラオホビア 250ml（黒ビールで代用可）
- 塩、胡椒、ナツメグ、マジョラム 少々  
（マジョラムは乾燥、オレガノやパセリで代用可）
- 卵 3個
- ドイツの丸パン 3個  
（無ければバゲットなどで代用）
- パセリ 少々
- 牛のスープストック 大さじ2  
（コンソメで代用可）
- 小麦粉 大さじ1

## 作り方

1. 玉ねぎの皮を剥く。
2. 片側のヘタを端から1センチほど切り落とす。（仕上げに使うのでヘタも取っておく）
3. 玉ねぎの淵を1センチほど残し、中をくりぬく。
4. 豚肉、スモークハムを細かく切り、くりぬいた玉ねぎをみじん切りにして加える。
5. 4を可能であればさらに細かくミンチにする。
6. 5に小さくちぎったパン、卵、香辛料とパセリを加え、くりぬいた玉ねぎに詰める。
7. オーブンを200度に予熱。
8. 鍋に少し水をいれ、詰め物をした玉ねぎを並べ、オーブンで45分程度蒸す。
9. スモークベーコンをフライパンで強火で炙って玉ねぎの上に置き、最初に切り落とした玉ねぎのヘタを被せる。
10. 同じフライパンにスープストックを加えて混ぜる。
11. 小麦粉を加えてとろみをつける。
12. 塩胡椒し、シュレンケルラのラオホビア（スモークビール）を加える。
13. 玉ねぎをお皿に盛り付け、12のソースをかける。

*Point* お好みで、塩茹でのじゃがいもやマッシュポテトを添えてどうぞ！

# シュレンケルラ特製

## シュレンケルラのチーズ



### 材料（4人分）

- カマンベールチーズ 250g  
(よく熟したものがオススメ)
- バター 60g
- 玉ねぎ 1個
- マヨネーズ 大さじ1
- パプリカパウダー 小さじ3

### 作り方

1. カマンベールチーズをフォークで潰す
2. バターとマヨネーズを混ぜる。
3. 玉ねぎを粗みじん切りにする。
4. 2と3を合わせ、パプリカパウダーを加え、全体が赤っぽくなるまで混ぜる。

*Point*

- リング上にスライスした玉ねぎや、トマト、きゅうり、プレッツェルなどで飾りつけると見た目も綺麗に！
- グレーまたは黒パンと一緒にいただく