

Aus dem Rezeptbuch

vom Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats - September 2016

„Elsässer Flammkuchen“

für 4 Portionen

200g	Mehl
1 TL	Salz
1 EL	Öl
110 ml	Wasser
200 g	Schmand
	Salz, Pfeffer & Muskat
2	Zwiebeln
100 g	magerer, geräucherter Speck



Depositphotos_90078838_original@gyuszko

Zubereitung:

Aus Mehl, Salz, Öl und Wasser einen Teig herstellen. Den Teig solange kneten, bis dieser nicht mehr an den Händen kleben bleibt, ansonsten noch etwas Mehl unterarbeiten. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Den Schmand glattrühren und gerne mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Den Teig nun auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz schön dünn ausrollen und auf ein Backblech oder einen Backstein geben. Jetzt mit Schmand bestreichen, Zwiebel darauf verteilen und mit dem Speck bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei mindestens 200 °C gut 20 Minuten backen.

Mein Tipp:

Dazu passt ein Glas gekühlter Weißwein. Mein Favorit ist ein Sauvignon Blanc aus dem Elsass.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.
Christian Popp, Küchenchef