

Pfälzer Flammkuchen, Riesling-Kraut, Blut- und Leberwurst

Für zwei Personen

Für den Teig:

110 g Mehl	2 Eier, Eigelb	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Belag:

2 Blutwürste	1 gobe Pfälzer Leberwurst	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	125 g Schmand	125 g Crème fraîche
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Riesling-Kraut:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	2 Zweige Majoran	30 ml Riesling
Muskatnuss	1 EL Zucker	großes Meersalz, Pfeffer

Für den Teig:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier trennen. Eigelb, Mehl, etwas Olivenöl und 40 ml lauwarmes Wasser zu einem Teig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend ganz dünn auf einem Blech ausbreiten.

Für den Belag:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, Halme in feine Röllchen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und zusammen mit dem Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmand und Crème fraîche verrühren und auf dem dünn ausgerollten Flammkuchen Teig streichen, Leber- und Blutwurst in kleine Würfel schneiden und damit belegen. Flammkuchen im Ofen 15 Minuten backen. Herausnehmen und vor dem Anrichten in Scheiben schneiden und mit Schnittlauch bestreuen. Mit Muskatnuss abschmecken.

Für das Riesling-Kraut:

Spitzkohl waschen, Strunk herausschneiden und Spitzkohl klein schneiden. Den geschnittenen Spitzkohl mit Muskat, Salz, Zucker und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten kneten. Riesling und Majoran dazugeben. Abbrausen, trockenwedeln, 3 Blättchen zum Garnieren beiseitelegen, mit den übrigen den Kohl abschmecken.

Den Pfälzer Flammkuchen mit Blut- und Leberwurst und Rieslingkraut auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Becker am 23. April 2018