

Flammkuchen und Bratwürste

Für 4 Personen

Für den Teig:

20 g Hefe	2 EL Wasser, lauwarm	250 g Mehl
100 ml Buttermilch	2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
1 TL Salz		

Für den Belag:

4 Schalotten	100 g durchw. geräuch. Speck	1 Bund Schnittlauch
150 g Crème fraîche	Pfeffer	

Für die Bratwürste:

2 Zwiebeln	3 EL Pflanzenöl	4 Thüringer Rostbratwürste
4 Brötchen	Senf	

Für den Teig die Hefe in einer Tasse mit lauwarmem Wasser auflösen.

Das Mehl in eine Rührschüssel geben, eine Mulde eindrücken und die gelöste Hefe angießen. Etwas Mehl vom Schüsselrand darüber geben. Buttermilch, Olivenöl, 1 Prise Zucker und Salz zufügen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in der Schüssel abgedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.

Den gegangenen Teig nochmals durchkneten und in 4 gleich große Stücke teilen und diese abgedeckt nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen (wenn möglich mit Backstein) auf 250 Grad Ober- und Unterhitze 20 Minuten vorheizen.

Für den Belag Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Speck fein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Teigstücke nach und nach auf der bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Teigkreisen ausrollen. Dann einen Teigfladen auf einen bemehlten Holzschieber ziehen. (Wer keinen Backstein hat, gibt den Teig auf einen leicht bemehlten Bogen Backpapier, das Backblech sollte bereits im vorgewärmtten Ofen sein).

Jeden ausgerollten Teigfladen mit etwa 3 EL Crème fraîche bestreichen. Jeweils einige Speckwürfel und Schalotten darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen.

Tipp: Anstatt Speck kann man auch klein gewürfelte Champignons verwenden.

Den Fladen auf den heißen Backstein schieben und ca. 6 Minuten knusprig backen.

In der Zwischenzeit die weiteren Teigstücke ausrollen und belegen. Nach und nach backen.

Gebackenen Flammkuchen mit dem Schieber aus dem Ofen holen, mit Schnittlauch bestreuen, in Stücke schneiden und sofort servieren.

Für die Bratwürste die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

In einer Pfanne die Hälfte des Öls erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze goldgelb dünsten.

Restliches Öl erhitzen und die Bratwürste darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten braten und garen.

Die Brötchen aufschneiden. Nach Belieben etwas Senf auf eine Brötchenhälfte streichen. Gedünstete Zwiebeln darauf verteilen, Bratwurst darauf geben und mit der oberen Brötchenhälfte belegt anrichten.

Sören Anders am 11. Dezember 2020