

Kochen
Mira Maurer
Dienstag, den 28.09.2021
Flammkuchen mit Trauben und Speck
Für 4 Personen
Zutaten
Für den Teig

220 g Mehl
0,5 TL Salz
100 ml Wasser, warm
3 EL Olivenöl
1 Eigelb (Größe M)

Für den Belag

2 Zwiebeln, rot
300 g Weintrauben, grün und blau
150 g Speck, durchwachsen
50 g Walnüsse
0,5 Bund Petersilie
100 g Sauerrahm
100 g Schmand
etwas Salz
etwas Pfeffer
150 g Käse, gerieben, z.B. Bergkäse, Pecorino oder Parmesan


Zubereitung:

1. **Für den Teig** Mehl in eine Rührschüssel geben. Salz, Wasser und Öl verquirlen. Mit dem Eigelb zum Mehl geben und alles zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. **Für den Belag** Zwiebeln abziehen und in feine Ringe hobeln. Trauben abbrausen, trockentupfen, halbieren, evtl. entkernen. Trauben abdecken und beiseite stellen.
4. Speck fein würfeln. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und grob hacken.
6. Sauerrahm und Schmand mit Petersilie, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und pürieren.
7. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Backstein auf den Backofenboden setzen und mit vorheizen.
8. Eine Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestäuben. Den Teig nach Belieben in 2 oder 4 Portionen sehr dünn ausrollen, auf Backpapier legen.
9. Die Teigportionen mit dem Petersilien-Sauerrahm-Mix bestreichen, dabei rundherum einen Rand frei lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
10. Vorbereitete, Zwiebeln, Speck und Käse auf dem Teig verteilen. Im heißen Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.
11. Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen. Mit Trauben belegen. Nüsse darüber streuen und sofort servieren.

Extra-Tipp:

Den Flammkuchen können Sie auch mit einem Hefeteig zubereiten. Dafür 200 g Mehl und ½ TL Salz in einer Rührschüssel mischen, eine Mulde eindrücken. 7 g frische Hefe und ¼ TL Zucker hineingeben und mit ca. 50 ml warmem Wasser und etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt ca. 5 Minuten gehen lassen. Weitere 50 ml warmes Wasser und 2 EL Olivenöl zugeben und alles gründlich zu einem geschmeidig glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen (alternativ auch über Nacht im Kühlschrank). Teig vorm Belegen dann nochmal kräftig durchkneten, ausrollen und wie im Rezept beschrieben weiter verarbeiten.