

Flammkuchen Elsässer Art

Ein Klassiker im Elsass, der sich auch bei uns grösster Beliebtheit erfreut.

Zutaten für 4-6 Personen

1 runder ausgewallter Pizzateig
1 Becher Sauerrahm
100g Speckwürfeli
2 Zwiebeln in Ringe schnitten
etwas schwarze Pfeffer aus der Mühle

Den Pizzateig entrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Sauerrahm auf dem Teig verstreichen. Die Speckwürfeli und die Zwiebelringe darüber streuen. Mit etwas schwarzem Pfeffer würzen.

Den Kuchen in die Mitte des auf 220° Grad vorgeheizten Ofens geben und für ca. 20 Minuten backen. Der Boden sollte schön braun und knusprig sein.

Weintipp: Dazu passt ein aromatischer Weisswein, traditionell ein Gewürztraminer aus dem Elsass, schön ist auch ein Riesling aus Deutschland oder ein Sauvignon blanc aus Südeuropa, eine spannende Kombination ist ein prickelnder Moscato d'Asti

Aus unserem Sortiment:

Gewürztraminer Terroir, Paul Zinck
Riesling „Haus Klosterberg“, Markus Molitor
Riesling Tradition, Robert Weil
Moscato d'Asti „Bera“