

Elsässer Flammenkuchen

Ich suche ein Rezept für echte Elsässer Flammenkuchen und finde nichts in meinen Kochbüchern. Können Sie mir helfen?

M. KURZHALS
TÄGERWILEN

Zutaten

für 4 Stück

1 Hefeteig (500 g), 120 g Zwiebeln, 150 g Bratspeck in Tranchen, 2 Becher Crème Fraîche, Pfeffer, Muskat, Salz

Teig:

Den Teig vierteln, daraus 4 Kugeln formen und diese auf ein wenig Mehl 3–4 mm dick zu Rondellen auswallen. Blech mit Backpapier belegen und Rondellen darauf auslegen.

Belag:

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Backofen auf 220° vorheizen.

Specktranchen in 1 cm breite Streifchen schneiden, dann ohne zusätzliches Fett in einer Bratpfanne knusprig braten. Die Zwiebeln dazufügen und unter Wenden 2–3 Minuten dämpfen.

Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen. Crème Fraîche mit den Gewürzen verrühren, auf der Teigrondellen streichen und dabei jeweils einen Rand von 1 cm frei lassen.

Die Zwiebel-Speckmasse darauf verteilen. Die Flammenkuchen während etwa 10 Minuten im unteren Ofendrittel knusprig backen. Lauwarm servieren.