

Zutaten

- Für den Teig:
- 300 g Mehl
- 140 ml Bier
- 2 g Brotgewürz
- Salz
- Für den Belag:
- 200 g Schmand
- 2 EL scharfen Senf
- Salz, Pfeffer
- 4 rote Zwiebeln
- 30 ml Rotweinessig
- 30 ml Wasser
- 1 EL Zucker
- Salz
- 150 g geriebener mittelalter Gouda
- 4 kleine Gewürzgurken
- 1 Schale Kresse
- Cayenne Pfeffer

Hauptgang, Backen, vom Grill

Flammkuchen „Halve Hahn“

Hier verheiraten wir einen klassichen Flammkuchen mit den Komponenten des „Halve Hahn“. Geht einfach und schnell, ist lecker und schreit nach Wiederholung!

So wird’s gemacht:

1. Mehl, Bier, Salz und das Brotgewürz verkneten, bis ein fester Teig entstanden ist, der sich gut ausrollen läßt ohne zu kleben.
2. Schmand mit dem Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die roten Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Zusammen mit dem Wasser, Essig und Zucker aufkochen lassen.
4. Die Zwiebeln so lange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann vom Herd nehmen und mit Salz abschmecken.
5. Den Teig in 4 gleichgroße Portionen aufteilen und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen.
6. Mit dem Senfschmand bestreichen, dann mit den eingekochten Zwiebeln und dem geriebenen Gouda belegen.
7. Gewürzgurke in feine Scheiben schneiden und auf dem Flammkuchen verteilen.
8. Den Flammkuchen am besten auf einem Pizzastein im Ofen/Grill garen.
9. Temperatur so heiss wie möglich 250-300 Grad - ca. 3-4 Minuten.

10. Vor dem Servieren mit Kresse und Cayenne Pfeffer ausgarnieren.
11. Flammkuchen kennen wir alle aus Brauhäusern, Jahr- und Weihnachtsmärkten. Hier habt Ihr eine originelle Idee für einen Flammkuchen „mal anders“. Ein knuspriger Boden mit Bier hergestellt, viel Gouda, Senf, rote Zwieblen und etwas frische Kresse läßt das Flammkuchenherz höher schlagen. Im Ofen auf dem Pizzastein, oder auch im Kugelgrill gebacken, wird dieses herzhafte Vergnügen bei jeder Gartenparty ein Geschmackserlebnis.