

Flammkuchen vom Kugelgrill

Herbstzeit ist bei uns immer Flammkuchenzeit.

Und was liegt bei dem aktuellen Wetter näher, als Flammkuchen zu machen.

Wie Du Flammkuchen ganz einfach und schnell selbst zubereiten kannst, zeige ich dir in folgendem Rezept.

Ich habe den Flammkuchen auf meinem Moesta-BBQ Pizzaring zubereitet, das geht aber auch auf dem Gasgrill (z.B. mit dem Pizza Cover von Moesta-BBQ)

Als erstes bereiten wir nun den Flammkuchen Teig zu.



Zutaten:

- 500g Weizenmehl
- 250ml Mineralwasser
- 8 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermengen und für mindestens 5 Minuten verkneten, bis ein schöner homogener Teig entsteht.

Den Teig kneten wir zu einer Kugel und schlagen ihn in Frischhaltefolie ein und legen ihn für 2 Stunden zum Ruhen in den Kühlschrank.



Beim Belag sind einem keine Grenzen gesetzt.
Erlaubt ist, was einem schmeckt.

Für die Grundlage (Sauce) brauchst Du folgendes

Zutaten:

- 400g saure Sahne
- 400g Creme Fraiche
- 1 Prise Salz
- etwas Pfeffer

Ich habe ganz klassischen Flammkuchen nach Elsässer Art gemacht.

Hierfür benötigst Du folgendes:

Zutaten:

- 400g Speckwürfel

3 mittelgroße Zwiebeln



Aber auch ein Flammkuchen mit frischen Feigen und Schafskäse ist eine sehr leckere Alternative.



Zutaten:

4 frische Feigen (in Scheiben geschnitten)

1 Schafskäse (in Würfel geschnitten)

Nachdem alles vorbereitet ist, bereiten wir nun den Kugelgrill vor.

Einen großen Anzündkamin mit Briketts (ich verwende Kokoko Eggs von McBrikett) lassen wir ordentlich durchglühen und verteilen. Anschließend die Briketts am hinteren Rand des Kohlerosts.

Damit die Briketts an Ort und Stelle bleiben bilde ich mit den beiden Kohlekörben einen Halbkreis.



Für ordentliche Oberhitze lege ich noch einen Scheit Buchenholz auf die Briketts.



Jetzt können wir den Pizzaring mit Pizzastein auflegen, damit

der Pizzastein ordentlich vorgeheizt ist.

Hat der Grill die gewünschte Temperatur erreicht, ist es Zeit den Flammkuchen zuzubereiten.

Die Teigkugel in 6 bis 7 gleichgroße Teile zerteilen und zu einem ganz flachen Fladen ausrollen.



Jetzt geben wir einen großen Eßlöffel von unserer „Soße“ auf den Teig und verteilen ihn.

Anschließend wird der Flammkuchen mit den gewünschten Zutaten belegt und kann direkt auf den Pizzastein gegeben werden.



Nach 2-3 Minuten ist unser erster Flammkuchen bereits fertig.



Viel Spass beim Nachmachen und schreibe mir doch bitte in den Kommentaren, welche Flammkuchen Variationen Du so zubereitest.

P.S. Aktuell gibt es für kurze Zeit von Moesta-BBQ eine Rabatt-Aktion mit 15% Rabatt auf das PizzaRing Pizza-Set, sowie das brandneue PizzaCover Flex.

Einfach den Code „**FLAMINGTARTE!**“ im Warenkorb einlösen!