Hallo,

der Herbst hält Einzug, aber das Wetter ist derzeit trotzdem noch überragend und deshalb immer noch perfekt geeignet, um mit der Familie und Freunden draußen zu sitzen und zu grillen. Zu der Jahreszeit bietet es sich natürlich an, einen Flammkuchen vom Grill zu servieren.

Für 4 Personen benötigt ihr folgende Zutaten:

- 500g Mehl
- 1 EL Öl
- 300 ml lau warmes Wasser
- 14g frische Hefe

- 1 ½ TL Salz
- 1 TL Zucker
- 200g Schmand
- 25 g Katenschinken
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch

Zu Beginn gebt ihr das Mehl in eine Rührschüssel und bröselt die Hefe hinein. Danach gebt ihr das lauwarme Wasser, Öl, Salz und Zucker hinzu und knetet den

den Teig ca. 6-8 Minuten gut durch. Danach wird der Teig abgedeckt und an einen warmen Platz für ca. 30-45 Minuten gehen gelassen. Wenn er ca. das doppelte Volumen angenommen hat, ist er fertig.

Der Teig wird nun in 4 gleich große Teile geschnitten und auf Backpapier ausgerollt.

Danach widmet ihr euch dem Schmand. Dieser wird mit Pfeffer, Salz, etwas Zucker und geschnittenem Schnittlauch vermengt und auf den Flammkuchen aufgetragen.

Nun belegt ihr den Flammkuchen mit dem Schinken, den Lauchzwiebeln und den zu Ringen geschnittenen Gemüsezwiebeln.

Jetzt kommt die Zeit, in der ihr euren Grill anheizen solltet, und zwar auf hohe Hitze von ca. 240 – 260 Grad. Gleichzeitig legt ihr euren Pizzastein auf den Grill, damit dieser direkt vorheizen kann. Nun können die Teiglinge für ca. 8-10 Minuten auf den Grill.

Serviert wird der Flammkuchen idealerweise mit einem schönen kalten Federweißer.

Wer etwas Variation möchte, der kann den Flammkuchen auch mit dünnen Birnenscheiben belegen und dazu herzhaften Limburger Käse.

Es würde uns freuen, wenn Ihr das Rezept auf Facebook „liked" oder teilt.

Wenn Ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

www.bergische-grillakademie.de