



Unser aktuelles Rezept entstammt dem Kochbuch „Wild genießen“, erschienen im BLV-Verlag. Autoren sind Christian Teppe sowie Yasmin und Kai Kochmann.

Genuss mal zwei ist garantiert, falls es bei einem Pulled-Pork-Gericht Reste geben sollte. Wir verfeinern einfach den Flammkuchenbelag mit gezupftem Fleisch und im Handumdrehen steht ofenfrisch ein neuer Gaumenschmaus auf dem Tisch.

Weidmännischer Flammkuchen

mit Pulled Pork



1 Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelringe darin bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten braten.

2 Den Teig entrollen und samt dem mitgelieferten Papier auf das Backblech legen. Die Crème fraîche und den Senf auf dem Teig verstreichen. Das Schmorfleisch und die Zwiebeln darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Den Flammkuchen im heißen Ofen (Mitte) etwa 8 Min. backen, bis er goldbraun ist. Die Zeit kann variieren, hier die Packungsanweisung des Fertigteigs beachten. Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und warm servieren.

FÜR EINEN FLAMMKUCHEN

- » 1 große Zwiebel
- » 1 EL Olivenöl (ersatzweise Schmalz)
- » 1 Rolle Flammkuchenteig für ein Blech (ca. 260 g; Supermarktkühlregal)
- » 2 EL Crème fraîche
- » 1 EL Senf
- » 200 g Schmorfleisch (z. B. Reste von Pulled Pork)
- » Salz und Pfeffer (frisch gemahlen)

15 Min. Zubereitung
8 Min. Backen

Guten Appetit