

Flammkuchen

alemannisch Flammekueche oder Flammwaie, elsässisch Flammekueche, französisch tarte flambée (flambierter Kuchen)



Die Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Teigboden. Der traditionelle Belag besteht aus rohen Zwiebeln, Speck und einer Creme aus Sauerrahm oder Schmand, die nur leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt ist. Der so belegte Fladen wird bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken.

Der Flammkuchen wurden früher vor dem Brot im Holzbackofen gebacken, um die erste, starke Hitze auszunutzen. Sie waren außerdem ein Behelf, um die Temperatur des Ofens einzuschätzen. Normalerweise betrug ihre Backzeit 12 bis 15 Minuten. Wurden sie zu schnell dunkel, musste mit dem Einschließen des Brotes gewartet werden, bis der Ofen etwas abgekühlt war. Falls die Flammkuchen eine längere Backzeit benötigten, musste noch einmal geheizt werden.

Der Name „Flammkuchen“ kommt daher, dass die Flammen im Ofen noch nicht vollständig ausgelodert waren, wenn er eingeschoben wurde.

Beläge pikant

Elsässer Flammkuchen	Speck Zwiebeln, evtl. Schnittlauch
Flammkuchen „gratinee“	Speck, Zwiebeln, Käse, evtl. Schnittlauch
Flammkuchen „Knoblauch“	Speck, Zwiebeln und Knoblauch
Flammkuchen „Provence“	Pilze und Kräuter der Provence
Flammkuchen „Mediterran“	Schafskäse, Peperoni und Oliven
Flammkuchen „Lauch“	Lauch, Speck, Käse u. Schnittlauch
Flammkuchen „Exclusive“	Lachs und Lauch
Flammkuchen „Thunfisch“	Thunfisch, Zwiebeln, Dill u. Reibkäse
Flammkuchen „vegetarisch“	Gemüse, Zwiebeln und Käse
Flammkuchen „Crevette“	Krabben, Lauch, Knoblauch, Käse u. Schnittlauch
Flammkuchen „Italien“	Mozzarella, Tomaten, Salami, Basilikum , schwarz Oliven
Flammkuchen „Griechenland“	Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven
Flammkuchen „Frankreich“	Münsterkäse, Zwiebeln, Kümmel u. Knoblauch
Flammkuchen „Pikant“	Peperoniwurst, Chilis, Champignons, Broccoli. Reibkäse
Flammkuchen „Champignons“	frische Champignons, Zwiebeln, Reibkäse, Petersilie frischen Champignons, Schinken, Reibkäse, Petersilie
Flammkuchen „Hawai“	gek. Schinken, Ananas, Reibkäse
Flammkuchen „Spinat“	Spinat, Lachs, Reibkäse u. Petersilie, Knoblauch Spinat, Kartoffeln. Spiegelei u. Schnittlauch
Flammkuchen „Pfälzer“	Leber, Blutwurst u. Sauerkraut
Flammkuchen „Lachs“	Gorgonzola, Lachs u. Schnittlauch
Flammkuchen „Gorgonzola“	Weintrauben und Gorgonzola
Flammkuchen „Camembert“	Preiselbeeren, Weintrauben und Camembert
Flammkuchen „Spargel“	grünem u. weissem Spargel, Parmaschinken, Parmesan Spargel, Zwiebeln, Reibkäse <i>Tipp:statt Schmand mal Sauce Hollandaise als Grundlage</i>
Flammkuchen „Pfifferlinge“	Pfifferlinge, Speck, Zwiebeln evtl. Reibkäse, Knoblauch
Flammkuchen „Blutwurst/Boudin“	2 EL Dijon-Senf mit 2 EL Sauerrahm, Zwiebel, Champignons, Blutwurstscheiben, Schnittlauch
Flammkuchen „Tomatensoße“	Tomatensoße mit etwas Creme Fraiche gemischt, Rucula, hauchdünn geschnittenen Schinken!!

Beläge süß

Flammkuchen „Apfel“	Apfelscheiben, Mandeln, Rosinen, Calvados, Zimt / Zucker
Flammkuchen „Calvados“	Apfel, Zimtzucker und Calvados
Flammkuchen „Banane“	Bananenscheiben, Zimt u. Zucker
Flammkuchen „Banane-Schoko“	Bananenscheiben u. Schokoladensoße oder Nutella
Flammkuchen „Pfirsich“	Pfirsichscheiben, Zimt u. Zucker, Grand Marnier
Flammkuchen „Himbeere“	Himbeeren, geschlagene Sahne, Zimt und Zucker
Flammkuchen „Beere“	Beeren und Himbeerlikör
Flammkuchen „Birne“	Birne, Zimt und Zucker