# Flammkuchen "Gerhards & Rias Liebling"

FORUM-CULINAIRE Gerhard Volk KOCHSCHULE GRILLSCHULE

**FÜR 4 PERSONEN**

## ZUTATEN BÖDEN

| | |
|---|---|
| 4 | Flammkuchenböden |
| 100 g | Sauerrahm 24% |
| 25 g | Küfer Birne Rosé CHRONUM |
| etwas | Salz, Pfeffer, Muskat |

## ZUTATEN BELAG

| | |
|---|---|
| 200 g | Blutwurst im Ring |
| 100 g | Schalotten, fein gewürfelt |
| 100 g | rote Zwiebeln, geschält |
| 100 g | Apfelmus |
| 1 g | Chipotle Chili, geschrotet |
| 100 g | Parmesan, gerieben |
| 10 g | Senfkörner |

**Gerhards Genuss-Tipp:**
Statt Flammkuchenböden könnt Ihr auch türkische Fladen oder ein aufgeschnittenes Baguette verwenden.

## IN DER KÜCHE

1. Crème fraîche, Sauerrahm sowie Küfer Birne Rosé CHRONUM vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Die Crème auf den Flammkuchenböden verteilen.
3. Blutwurst in Scheiben, Zwiebeln in Spalten schneiden, zusammen mit den Schalotten auf dem Flammkuchen verteilen.
4. Chili unter das Apfelmus rühren. Apfelmus, Parmesan und Senfkörnern auf den Zwiebeln verteilen.

## AM GRILL

1. Grill für direkte Hitze und Pizzastein mit 260–290 Grad vorbereiten.
2. Die Flammkuchen auf den Pizzastein legen und sofort den Deckel vom Grill schließen.
3. Die Flammkuchen ca. 3–5 Minuten grillen, der Boden sollte schön knusprig sein.
4. In gleich große Stücke schneiden und sofort servieren.

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten // **Grillmethode:** Direkt mit Pizzastein bei 260–290°C // **Garzeit:** 3–4 Minuten