



Flammkuchen mit saucisson vaudois IGP

Zutaten



4-5 Personen

- 1 Saucisson vaudois IGP
- 1 Gebrauchsfertiger Flammkuchenteig
- 200g Sauerrahm
- 2-3 Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
- + Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Rezept

- 1 Heizen Sie Ihren Backofen im Heissluftbetrieb oder im Umluftbetrieb mit Unterhitze auf 220°C vor. Wenn es ein herkömmlicher Backofen ist, dann heizen Sie ihn auf 240°C vor.
- 2 Geben Sie Ihre Saucisson vaudois IGP in eine Pfanne mit siedendem Wasser. Lassen Sie sie 40 Minuten kochen und nehmen Sie sie dann aus dem Wasser.
- 3 Legen Sie den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und stechen Sie ihn mit einer Gabel grosszügig ein.
- 4 Schneiden Sie Ihre Saucisson vaudois IGP in kleine Würfel.
- 5 Bestreichen Sie den Teig mit dem Sauerrahm und lassen Sie dabei einen Rand von etwa 1 cm frei. Verteilen Sie die Zwiebelstreifen und die Würfel der Saucisson vaudois IGP darauf.
- 6 Backen Sie Ihren Flammkuchen für 13 bis 16 Minuten auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens.

Die Tipps des Profis:



Lassen Sie die Wurst oder Kabiswurst einige Minuten auf dem Schneidebrett abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden.



Stechen Sie die Wursthülle auf der Unterseite mit der Messerspitze auf, um den Druck abzulassen, bevor Sie die erste Scheibe abschneiden.



Lassen Sie Wurstwaren, die kalt verzehrt werden sollen, am besten im Kochwasser abkühlen.

