Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Fladen mit Kraut, Speck und Sauerrahm

Aus dem Ofen...

In vielen Regionen Baden-Württembergs gibt es eine spezielle Fladenspezialität. Egal ob Blooz, Deie, Dinelle, Dinette, Scherrkuchen oder Wehe, es handelt sich hierbei immer um eine schmackhaft belegte und gebackene Köstlichkeit aus dem Ofen.

Passend zur Jahreszeit haben wir heute eine deftige Rezeptur mit Kraut und Speck als "Stuttgarter Pizza". Wer mehr über Baden-Württembergs Fladenvielfalt erfahren möchte, findet in unserer Spezialitätenbank Wissenswertes über Blooz, Deie, Dinelle, Dinette, Scherrkuchen oder Wehe.

Und hier das heutige Rezept für **"Fladen mit Kraut, Speck und Sauerrahm"**:

Zutaten

- 230 g Mehl
- 15 g Hefe
- Etwas Salz
- 30 g Rapsöl
- 120 g lauwarmes Wasser

- 1/2 kleiner Krautkopf
- 200 g Sauerrahm
- 100 g Creme fraiche
- 250 g gerauchter Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- Etwas hochwertiges Rapsöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Frische Kräuter, z.B. Oregano oder Thymian
- Wer möchte: Knoblauch, nach Geschmack

Zubereitung

Die Hefe in 1/3 lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz und das Hefewasser mischen. Das restliche Wasser und Rapsöl nach und nach zugießen. Den Teig kneten bis er schön glatt ist. Dann bei Zimmertemperatur 2 Stunden gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Krautkopf putzen und fein hobeln. Dann die geschälte Zwiebel und den Speck würfeln und in einer größeren Pfanne anschwitzen, dann das Kraut hinzufügen und ebenfalls, ca. 3 Minuten, mit anschwitzen. Die Pfanne vom Feuer nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Creme fraiche mit dem Sauerrahm verrühren und ebenfalls mit etwas Salz würzen. Die Hälfte der Creme fraiche-Sauerrahm-Mischung zur Seite stellen.

Den Fladenteig in 4 Teile aufteilen und ganz dünn ausrollen. Jetzt die Fladen mit der anderen Hälfte des Sauerrahm-Creme-fraiche-Gemisches bestreichen. Darauf das Speck-Kraut-Gemisch verteilen. Obenauf noch mit etwas Rapsöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad, je nach Dicke des Teiges, 10 – 13 Minuten backen.

Die fertigen Fladen aus dem Backofen holen, mit der restlichen Creme fraiche-Sauerrahm-Mischung beträufeln und mit frischen Kräutern (z.B. Oregano oder Thymian) bestreuen.