



Benötigte Zutaten

300 g	Weizenmehl
200 g	Roggenmehl
320 g	Wasser
7 g	Trockengerm
6 g	Salz
125 g	Premium Teebutter
3 Stück	Knoblauchzehen
	frisch gehackte Petersilie
etwas	Salz

Feuerfleck-Rezept

Die Christkindlmärkte in Stadt und Land öffnen wieder. Bei Fernsehgartenköchin Iris Köck gibt es passend dazu ein Gericht, das Sie vielleicht auch schon einmal bei dem einen oder anderen Standl gegessen haben: Den Feuerfleck.

Anleitung

1. Weizen- und Roggenmehl, Germ, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig ca. eine Stunde zugedeckt gehen lassen. Anschließend in acht bis zehn gleich große Stücke teilen und Kugeln daraus formen. Die Kugeln bemehlen und mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen.
3. Eine Pfanne ohne Öl auf mittlere bis hohe Temperatur erhitzen und die Fladen darin auf beiden Seiten backen, bis sie ein bisschen Farbe bekommen und kleine Blasen werfen.
4. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und den Knoblauch hineinpresse. Die Fladen großzügig mit der Knoblauchbutter bestreichen und nach Geschmack mit Salz und gehackter Petersilie bestreuen.
5. Der Feuerfleck kann wie ein Burrito aufgerollt gegessen werden, ist aber auch eine schmackhafte Grill-Beilage.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten