



# Oecher Puttes / Aachener Puttes g. g. A.

## Aachener Stadtgeschichte

In vielen Ländern Europas hat Blutwurst eine jahrhunderte-lange Tradition; schon in der Antike, zu Zeiten Homers oder der Römer, wurde sie gern gegessen. So alt ist der „Öcher Puttes“ zwar nicht, aber auf eine 200-jährige Geschichte kann diese Blutwurst-Spezialität, die nur auf Aachener Stadtgebiet hergestellt wird, schon zurückblicken. Auch deshalb trägt der Aachener Puttes seit 2016 das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“.



## Bodenständige Delikatesse

Die Aachener lieben ihren Puttes, der sich in der typischen dunklen braun-roten Farbe mit weißen Speckstücken präsentiert. Die Blutwurstspezialität wird nach überliefertem Rezept gewürzt, häufig in Kranzdarmringe gefüllt und anschließend geräuchert. Es gibt sie aber auch als Frischware und als Konserv. Als ein Grundnahrungsmittel der Aachener wird Puttes zu jeder Zeit gern gegessen, vor allem auch in der „fünften Jahreszeit“ beim Aachener Karneval.

## Ein Wurstorden für den Prinzen

Dem Öcher Puttes g. g. A. sind zahlreiche Lieder gewidmet, er taucht in Begriffen wie Puttesdaag (Puttestag) und Puttesmaat (Puttesmarkt) auf, und ein bekannter und beliebter Orden trägt sogar seinen Namen. Der „Puttesorden“ der Aachener Stadtfleischer wird jährlich an verdiente, bodenständige (nicht nur Aachener) Bürgerinnen und Bürger verliehen; der Karnevalsprinz gehört zu den obligatorischen Empfängern.

# Puttes Tatin

## Zutaten

Für 2 Portionen:

6 dünne Scheiben

Aachener Puttes g. g. A.

2 Schalotten

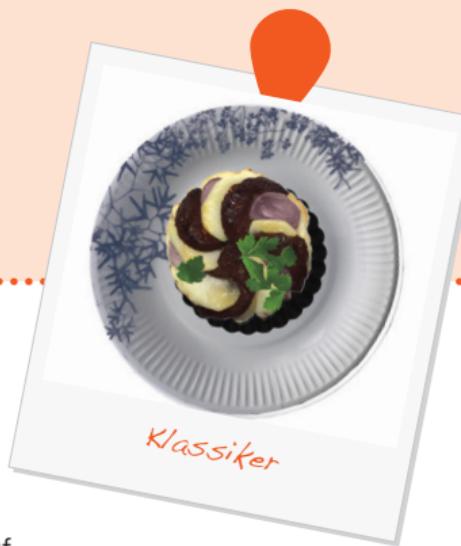
1 Apfel

1 Zweig Thymian

1 Packung Blätterteig

2 EL Rheinisches Apfelkraut g. g. A.

2 Tortelet-Förmchen



## Zubereitung

Die Tarte Tatin ist ein französischer Klassiker bei dem der Teigboden zum Schluss oben aufgelegt wird und erst nach dem Backen unten auf dem Teller landet. Das kann die Blutwurst auch ...

Backofen auf 200 °C vorheizen. Tortelet-Formen auf Backpapier legen, mit einem Bleistift einkreisen, ausschneiden und in die Form legen. Formen auf den ausgelegten Blätterteig legen, andrücken und mit einem scharfen Messer ausschneiden. Thymianblätter abzupfen und auf dem Backpapier in der Form verteilen. Schalotten in dünne Scheiben schneiden. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Puttes, Schalotte und Apfel abwechselnd und rosettenförmig in die Form legen. 5 Minuten unter dem Grill garen. Aus dem Ofen nehmen, Blätterteig auflegen und zurück in den Ofen (ohne Grillfunktion). Weitere 5 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Apfelkraut mit einem Esslöffel heißem Wasser verrühren. Form vorsichtig auf einen großen Teller setzen, einen zweiten Teller auflegen und das Ganze umdrehen. Form abheben und vorsichtig das Backpapier entfernen. Apfelkraut über die Tarte trüpfeln.

