

Oecher Puttes / Aachener Puttes g. g. A.



Aachener Stadtgeschichte

In vielen Ländern Europas hat Blutwurst eine jahrhundertelange 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 Konserve. 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-Curry

Zutaten

Für 2 Portionen:

200 g Aachener Puttes g. g. A.

1 Zwiebel

1 rote Paprika

300 g Süßkartoffeln

Saft einer Limette

1 EL rote Curry-Paste

1 Dose Kokosmilch

Sojasoße

200 g Basmatireis

1 Handvoll Korianderblätter



Zubereitung

Puttes verbinden wir vor allem mit deftigen, bodenständigen Gerichten. Dabei lässt sie sich problemlos auch mit ganz anderen kulinarischen Welten kombinieren – beispielsweise mit einem duftig-fruchtigen roten Curry. Paprika putzen und in längliche Streifen schneiden. Süßkartoffeln schälen und in Würfel (1 cm) schneiden. Zwiebel schälen und grob hacken. Puttes häuten, erst in Scheiben und dann in Viertel schneiden. Reis mit 1 ½-facher Menge Wasser zum Kochen bringen. Auf kleinster Stufe bei geschlossenem Deckel garen, bis das Wasser verkocht ist. Currypaste anbraten und mit etwas Wasser ablöschen. Kokosmilch nach und nach dazugeben und gut verrühren. Zwiebel, Paprika und Süßkartoffeln zum Kochen bringen und bissfest garen. Mit Limettensaft und Sojasoße abschmecken. Puttes auf das Gemüse legen und bei geschlossenem Deckel warm werden lassen. Nicht unterrühren und nicht mehr aufkochen. Auf dem Reis anrichten und mit Korianderblättern bestreuen.

