



Flönz g. g. A.

Wurst mit Einigungspotenzial

Ausgerechnet eine Wurst verbindet die konkurrierenden Rheinmetropolen Köln und Düsseldorf in kulinarischer Einigkeit: die Flönz, die einfache Blutwurst aus traditionell handwerklicher Produktion. Denn dort, wie auch in einigen Nachbarstädten (unter anderem Leverkusen, Neuss und Bonn), wird Flönz hergestellt und gern gegessen, nicht nur, aber ganz besonders in der Karnevalszeit.



Junge Tradition

Blutwurst gibt es natürlich schon seit Jahrhunderten, aber der Name „Flönz“ taucht erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts auf. Seither ist die Wurstspezialität eng mit der Region am Rhein und der althergebrachten Metzgertradition verbunden. Die Besonderheit der Flönz wurde 2016 mit der EU-Auszeichnung als „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ anerkannt. Diese legt auch fest, wie die Flönz g. g. A. auszusehen hat: rotbraun, mit rundem Querschnitt zwischen 30 und 65 Millimetern. Und die Wurstzipfel müssen vorhanden sein.

Zwischen Himmel und Erde

Die Flönz g. g. A. ist eine frische, weiche und schnittfeste Kochwurst, die, auch geräuchert, im Natur- oder Kunstdarm angeboten wird. Typisch für diese Blutwurst ist die Verwendung von frischem oder gefrorenem Schweinespeck, konservierter Speck darf nicht verwendet werden. Ihre Popularität drückt sich auch in „Himmel un Äd“ aus, gebratene Flönz mit Apfelkompott (Himmel) und Kartoffelpüree (Erde).

Hausgemachte Rösti mit Flönz g. g. A., Hüttenkäse und karamellisierten Apfelspalten

Zutaten

Für 2 Portionen:

400 g Kartoffeln

60 g Zwiebeln

100 g Möhren

240 g Flönz g. g. A.

100 g Hüttenkäse

60 g Apfel (leicht sauer)

2 EL Speisestärke oder Mehl

2 TL Schnittlauch (gehackt)

2 Eigelb

2 EL Zucker

4 EL Apfelsaft (naturtrüb)

Muskat

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln und Möhren waschen und schälen, anschließend grob raspeln, leicht ausdrücken und untereinander vermengen. Zwiebeln in feine Würfel hacken, mit Eigelb und Stärke verrühren und anschließend mit der Kartoffel-Möhrenmasse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Hüttenkäse in einer Schüssel mit dem gehackten Schnittlauch vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Flönz in ca. 12 Scheiben schneiden, in einer Auflaufform auslegen und für 10 Minuten in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben. Aus der Kartoffel-Möhrenmasse 6 Rösti formen und mit Öl in einer Pfanne zubereiten. Wenn sie goldgelb und knusprig gebacken sind, aus der Pfanne nehmen und auf einem mit Küchenpapier belegten Rost abtropfen lassen. Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen, den Zucker gleichmäßig darin verteilen und karamellisieren lassen, dann die Apfelscheiben hinzugeben und darin schwenken. Anschließend mit Apfelsaft ablöschen und ca. 3-4 Minuten köcheln lassen, so dass sie noch etwa Biss haben. Auf einem Teller anrichten, entweder einzeln oder als Turm geschichtet.

