



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).

Flönz-Lasagne auf leckerem Rahmsauerkraut

Zutaten

Für 4 Portionen:

300 g Flönz g. g. A.

(geräuchert)

300 g Lasagneplatten

200 g Äpfel

400 g Sauerkraut

500 ml Gemüsebrühe

250 ml Milch

200 ml Sahne

50 g Mehl

60 g Butter

50 g Dijonsenf

50 g Käse (gerieben)

200 ml Sekt

1 Zwiebel



Zubereitung

Die Zwiebel in kleine Würfel hacken und die Hälfte in etwas Butter dünsten. Anschließend das Sauerkraut hinzugeben, mit dem Sekt und 150 ml Sahne auffüllen und ca. 2 Stunden köcheln lassen. Die Béchamelsauce zubereiten: Dazu die restlichen Zwiebeln mit Butter in einer Pfanne anschwitzen und unter ständigem Rühren Senf und Mehl, danach zuerst die kalte Milch und dann die Gemüsebrühe hinzugeben. Die Äpfel schälen und entkernen. Anschließend die Äpfel und die Flönz in Scheiben schneiden. Flönz, Äpfel und Lasagneplatten werden mit der Béchamelsauce abwechselnd in eine Auflaufform geschichtet und abschließend mit Käse bedeckt. Ca. 45 Minuten bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) backen bis der Käse schön zerlaufen ist. Die Lasagne in Stücke teilen und portionsweise auf dem Sauerkraut auf einem Teller anrichten.

