



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).

Flönzstrudel auf Apfelchutney

Zutaten

Für 4 Portionen:

500 g Flönz g. g. A.

300 g Kartoffeln

2 Zwiebeln

100 g Speckwürfel

1 Knoblauchzehe

zum Braten Öl

zum Abschmecken Salz,
Pfeffer, Majoran

Vorbereiteter Strudelteig
(ca. 280 g)

zum Bestreichen Eigelb

Apfelchutney:

4 Äpfel (Boskop)

100 g Zucker

Essig zum Ablöschen

1 rote Chilischote

1 Schalotte



Zubereitung

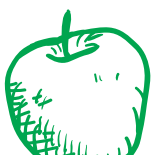
Flönzstrudel:

Die Flönz in Scheiben schneiden.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser weich kochen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden. Speckwürfel und Zwiebeln in Öl anbraten, den Knoblauch dazugeben, kurz mitbraten. Zum Schluss die geschnittene Flönz hinzugeben und mitbraten, die gekochten Kartoffelwürfel unterheben, mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Vorbereiteten Strudelteig nicht ganz bis an die Ränder mit der Masse bestreichen und zusammenrollen, die Ränder sowie den Rücken des Strudels mit Eigelb bestreichen, Ränder etwas andrücken, Strudel auf gut gefettetes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C für ca. 35 Minuten backen.

Apfelchutney:

Äpfel grob zerkleinern. Zucker karamellisieren und mit ein wenig Essig ablöschen. Feingewürfelte Chilischote, Schalotte und Äpfel hinzugeben, auf mittlerer Stufe einkochen bis es sämig wird. Fertigen Flönzstrudel in Stücke schneiden und auf dem Apfelchutney servieren.



nrw-isst-gut.de



Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

