

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 „Oecher 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 Oecher 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 wurde jährlich an verdiente, bodenständige (nicht nur Aachener) Bürgerinnen und Bürger verliehen; der Karnevalsprinz gehörte zu den obligatorischen Empfängern.

Himmel un Ääd

Zutaten

Für 2 Portionen:

1 Zwiebel

Butterschmalz

1 säuerlicher Apfel

500 g mehligkochende

Kartoffeln

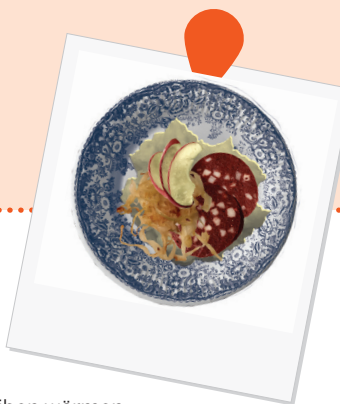
30 g Butter

120 ml Milch

Muskat

6 fingerdicke Scheiben

Aachener Puttes g. g. A.



Zubereitung

Ein Gericht für verregnete

Herbst- oder verschneite Winter-

tage. Blutwurst mit Kartoffelpüree,

Zwiebeln und gebratenen Apfelscheiben wärmen

Körper und Seele. Zwiebel in nicht zu feine Ringe schneiden.

In Butterschmalz bei geringer Hitze langsam goldbraun

garen. Kartoffeln schälen, schneiden und in Salzwasser gar

kochen. Milch erhitzen. Kartoffeln zerstampfen. Butter und

heiße Milch hinzugeben und verrühren. Mit Salz und wenig

Muskatnuss würzen. Puttes häuten und in einer beschichteten

Pfanne ohne zusätzliches Fett bei hoher Temperatur anbraten.

Pfanne schwenken – wenn die Scheiben sich bewegen vorsichtig

wenden. Den nicht geschälten Apfel vierteln und entkernen. In

schmale Spalten schneiden und in der Pfanne neben dem Puttes

von beiden Seiten anbraten. Puttes und Zwiebeln zwischen

Äpfeln (Himmel) und dem Kartoffelpüree (Ääd) anrichten.



nrw-isst-gut.de



Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

