



Rheinische Blutwurst (Flöns) mit Steckrüben

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Beliebt in der Lyoner Küche, aber auch im Rheinland

Zutaten

- 600 g Steckrüben, wie Pommes frites geschnitten
- 300 g Flöns in dicken Scheiben
- 2 säuerliche Äpfel, entkernt, in Spalten
- 6 - 8 gleichmäßig große Schalotten, in der Länge halbiert
- 100 ml weißer Portwein
- 1 El Honig
- 1 El Butter
- 1 El Butterschmalz
- Etwas Senf
- Etwas frischer Majoran, gezupft, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Steckrüben in wenig kochendem Salzwasser weich garen, abgießen, abtropfen lassen.

Schritt3

Die Schalotten schälen, in der Länge, auf gleiche Größe halbieren. Die Äpfel entkernen und in grobe Spalten schneiden.

Schritt4

Die Butter in einer Stielpfanne erhitzen und zuerst die Schalotten 4 - 5 min. anbraten. Die Apfelspalten dazu geben, ebenfalls etwas Farbe nehmen lassen und mit dem Honig glacieren.

Schritt5

Mit dem Portwein ablöschen, dann folgen die blanchierten Steckrüben; salzen und pfeffern.

Schritt6

1 - 2 min. zusammen köcheln lassen.

Schritt7

Zeitgleich die Blutwurstscheiben etwas pfeffern und dünn mit Senf einstreichen. In Mehl wenden und in Butterschmalz von beiden Seiten, knusprig braten.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und die gebratenen Blutwurstscheiben darüber geben.

Schritt10

Mit dem Portwein - Schmorfond beträufeln und mit kleinen Majoran Blättchen garnieren.

Schritt11

Dazu schmeckt ein rustikaler Kartoffelstampf.

Schritt12

Rezeptart: Kölsche Rezepte, Rheinisch **Tags:** rheinische blutwurst

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-blutwurst-floens-mit-steckrueben/>