



# 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/>