



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

## Kölsche Farce







### Einkaufsliste:

Flönz, 500 g, mager  
Sahne, 500 ml  
Gelatinepulver, 1 Beutel  
Zwiebeln, rot, 3  
Majoran, 1 EL  
Thymian, 1 Bund  
Senf, scharf  
Schnittlauch, 1 Bund  
Salz,  
Pfeffer



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

	 einfach	 preiswert
 kalt servieren		
 vegetarisch		

#### **Vorbereitung:**

- Flönz (Blutwurst) klein schneiden und kühl stellen,
- Zwiebeln klein hacken und
- ca. 2 min. blanchieren,
- auf Küchentrepp abtropfen und abkühlen,
- Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden,
- Thymianblättchen abzupfen,
- die Hälfte der Sahne steif schlagen und zusammen mit der restlichen Sahne gut kühlen

#### **Zubereitung:**

- Flönz, Zwiebeln, Gelatinepulver und die flüssige Sahne in einem Mixer pürieren,
- in eine Schüssel füllen und
- die Schlagsahne und den Schnittlauch vorsichtig unterheben,
- mit Senf, Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken,
- in kleine Gläser füllen und ca. 4 Std. in den Kühlschrank stellen,
- mit Schnittlauchröllchen bestreuen und eiskalt servieren

#### **Tipps:**

- Wie immer bestimmt die Menge und Art des Geliermittels die gewünschte Konsistenz (ob eher cremig oder mehr schnittfest).
- Die Kölsche Farce schmeckt sehr gut zu / auf frischen Röllchen.

#### **Dazu könnt ihr :**

- ein frisches Kölsch oder einen trockenen Prosecco genießen.