

Wer sie kennt, der liebt sie: die schöne Höri Bülle



[caption id="attachment_9215" align="aligncenter" width="709" caption="Höri Bülle trifft Schäufele. Eine kulinarische Traumhochzeit. Die Rezeptanleitung gibt`s in diesem Blog."]



www.schmeck-den-sueden.de [/caption]

Was ist die Höri Bülle?

Die Höri Bülle ist eine intensiv rot-rotbraunschalige Speisezwiebel, die im Gegensatz zu anderen roten Sorten beim Aufschneiden nicht abfärbt. „Die typische flache, bauchige Form, oft verglichen mit einer fliegenden Untertasse, eignet sich besonders gut zum Flechten der traditionellen Zwiebelzöpfe“. *

Die Höri Bülle wird traditionell auf der Bodensee-Halbinsel Höri angebaut. Die Zwiebel, die vom Volksmund auch Bülle genannt wird, hat ein lieblich, leicht süßliches Aroma und eine milde Schärfe. Es wird sogar behauptet, die Höri Bülle sei eine Zwiebel, die man „Biss für Biss wie einen Apfel verzehren könne“.*

Sie eignet sich perfekt für Salate (z.B. Wurstsalat, Essignödel, in Dressings). Aber auch gebraten oder geschmort „entwickelt die Bülle ihre Schärfe, ohne dass dabei die charakteristische rote Färbung verloren geht“.*

(*Quelle: http://www.moos.de/2319_DEU_WWW.php)

Büllefest in Moos

Am kommenden Sonntag, den 06. Oktober 2013 findet in Moos am Untersee das alljährliche Büllefest statt. Das Fest wird seit 1976 abwechselnd von den Ortsteilen ausgerichtet. Hier werden heimische Erzeugnisse rund um die "Bülle" angeboten. Es warten Spezialitäten, wie Bülledünne, Büllesuppe und Büllebrot, aber auch

Schlachtplatten und Kesselfleisch.

Nähere Informationen finden Sie unter: www.moos.de

Höri Bülle trifft badisches Schäufele

Zu Ehren der Höri Bülle habe ich mir als „Schmeck den Süden“ Blogger zwei Ideen einfallen lassen. Dabei kombiniere ich die aromatische Zwiebel mit dem rauchig, würzigen Aroma des badischen [Schäufeles](#).

Rezeptidee 1

Als Vesper gibt`s hausgemachte Zwiebelmettwurst. Dazu das gepökelte und geräucherte Schäufele (ungekocht) in grobe Stücke schneiden und durch den Fleischwolf drehen (Tipp: wer keinen Fleischwolf hat, schneidet/hackt das Fleisch sehr, sehr fein).

Dann fein geschnittene (Höri Bülle) Zwiebeln und fein gewürfelte Essiggurken untermischen. Mit Pfeffer, Paprika, wenig Salz und Pfeffer abschmecken. (Tipp: etwas Schwarzwald Gin gibt dem Aufstrich eine angenehme Wachholdernote).

Die Zwiebelmettwurst schmeckt sehr gut auf Brot mit reichlich fein geschnittenen Höri Bülle Zwiebeln (**Foto siehe oben!**).

Rezeptidee 2

Unser Vorschlag: ins Hackfleisch für Fleischkühle mal 1/3 grob gewolftes, rohes Schäufele mischen. Das gibt ein wunderbar rustikal, rauchiges Aroma. Dann die Fleischkühle wie gewohnt langsam in der Pfanne braten. Die Kühle auf gebratenen Höri Bülle Zwiebeln anrichten, die mit etwas Essig, Salz und Pfeffer abgeschmeckt sind. Dazu schmeckt mir ein deftiger Kartoffel-Gurkensalat und eine kräftige Dunkelbiersoße.

Hier das Foto:

