

Saure Kutteln

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Kutteln
1/2 Zwiebel
40 g Butterschmalz
50 g Mehl
3-4 EL Tomatenmark
500 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer
2-3 EL trockener Wein (z.B. Riesling oder Silvaner)
1 EL Weinessig
Petersilie

Zubereitung

Die beim Metzger gekauften, vorgekochten Kutteln waschen und in feine Streifen schneiden. Die kleingeschnittene Zwiebel in Butterschmalz glasig dünsten. Die Kuttelstreifen hinzugeben und etwa 15 Minuten unter Rühren leicht anbraten. Anschließend mit Mehl bestäuben unditerrühren. Nach etwa 10 Minuten das Tomatenmark begeben und mit der Fleischbrühe ablöschen. Danach müssen die Kutteln noch etwa eine halbe Stunde köcheln. Abschließend mit Salz, Pfeffer, Wein und Essig abschmecken. Vor dem Servieren feingehackte Petersilie darüber geben.

Dazu passen Reis oder Nudeln.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

