



Genuss-Ideen

Saure Kutteln auf schwäbische Art

Ein Rezept von Peter Buhl

Für 4 Personen:

- 800 g gereinigte, in feine Streifen geschnittene Kutteln vom Metzger Schneider
- 100 g Butterschmalz
- 100 g Mehl
- 0,5 l kräftiger Lemberger
- 125 ml Rotweinessig
- 150 g Suppengrün (Zwiebeln, Karotten und Sellerie zu gleichen Teilen)
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- etwas gekörnte Brühe
- 1 TL (gehäuft) Paprikapulver edelsüß
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 4 Wacholderbeeren leicht zerdrückt
- 1 Pimentkorn
- 10 Pfefferkörner



Wir beraten Sie gerne persönlich in unseren Fachgeschäften.

www.der-metzger-schneider.de

Zubereitung:

Einen mittelgroßen Edelstahltopf mit schwerem Boden etwas erhitzen und darin das Butterschmalz zergehen lassen. Nun das Mehl hinein-geben und mit dem Fett zu einer glatten dunkelbraunen Mehlschwitze rühren. Sobald eine kräftige, braune Farbe erreicht ist, riecht die Mehl-Fett-Mischung angenehm nussig. Nun zuerst den Wein und dann den Essig zugeben und alles gut durchrühren. Falls die Mischung zu fest wird, mit kaltem Wasser verdünnen. Es muss eine etwas dickliche, braune Sauce entstehen. Jetzt das Gemüse, die Knoblauchzehe, das Tomatenmark, das Paprikapulver und die Gewürze zugeben und bei schwacher Hitze mindesten 1 Stunde köcheln lassen. Das Gemüse sollte gut weich sein.

Nun gibt man die Kutteln in einen weiteren Edelstahltopf mit schwerem Boden und passiert die Sauce durch ein Sieb auf die Kutteln. Darauf achten, dass alles gut durchgedrückt wird. Die Kutteln zum Kochen bringen und ebenfalls wieder mindestens 1 Stunde leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas gekörnter Brühe abschmecken. Wer den sauren Essiggeschmack ein wenig abschwächen will und es etwas milder mag, kann nun etwas Zucker zugeben. Wichtig ist, dass die Kutteln gut weichgekocht sind, aber immer noch etwas Biss haben. Dies kann manchmal etwas schneller gehen oder auch länger dauern, abhängig vom Alter des Tieres. Deshalb sollte der Gargrad während des Kochvorgangs immer wieder getestet werden.

Als Beilage passen hervorragend knusprige Röstkartoffeln und natürlich ein gutes Viertel z. B. Trollinger, Trollinger mit Lemberger oder Lemberger.

Unser Dank für dieses leckere Rezept geht an Peter Buhl, Küchenchef im Ludwigsburger Traditions-Restaurant „Post-Cantz“. www.post-cantz.de



Guten Appetit!

Wir beraten Sie gerne persönlich in unseren Fachgeschäften.

www.der-metzger-schneider.de