Trippa alla montalcinese - Kutteln mit Safran

Das Val d?Orcia und das Städtchen San Gimignano in der Provinz Siena sind bekannt für ihren erstklassigen Safran. Da verwundert es nicht, dass auch so ordinäre Gerichte wie Kutteln damit gewürzt werden. Kutteln gehören in den meisten italienischen Regionen wie selbstverständlich zum Speiseplan. Bekannt sind die Trippa alla Fiorentina, die mit Pelati und Würzelgemüse gekocht werden. Weniger bekannt ist das traditionelle Rezept aus dem senesischen Montalcino, bei dem die Kutteln zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch in Butter und Bouillon geschmort werden und zum Schluss mit Weisswein und Safran abgeschmeckt werden.

Salzkartoffeln sind eine ausgezeichnete Beilage dazu.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Kutteln (vorgekocht)
3dl	Hühnerbouillon
40g	Tafelbutter
1El	Olivenöl
1	Zwiebel ca. 70g
2	Knoblauchzehen
5cl	Weisswein
1g	Safran
	schwarzer Pfeffer, Salz
	Parmesan oder Pecorino secco

Zubereitung

Kuttel zu ca. 2cm breiten Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und längs zur Schale in Streifen schneiden. Knoblauch zu dünnen Scheibchen schneiden.

Man kann auch bereits geschnittene Kuttel kaufen, für meinen Geschmack sind diese

aber meist zu fein geschnitten.

Bouillon aufkochen, die Kuttel zugeben und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Kutteln werden fast immer vorgkocht angeboten, da genügt es sie nur kurz nachzukochen um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Kutteln abgiessen und etwas vom Sud auffangen.

Butter schmelzen und Olivenöl zugeben. Zwiebel und Knoblauch zugeben und ca. 20 Minuten sanft dünsten bis die Zwiebeln weich sind und ganz leicht braun sind, die Butter sollte dabei nur leicht blubbern.

Kutteln zugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weisswein und Safran zugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu vermischen, darauf achten, dass die Kuttel nicht am Boden festklebt. Wenn der Wein fast ganz eingekocht ist, löffelweise vom beiseite gestellten Sud zugeben, damit der Boden immer gut von Flüssigkeit bedeckt ist.

Kutteln anrichten und mit fein geriebenem Parmesan bestreuen.

Kuttel vorkochen

Zwiebel nach 20 Minuten

Kuttel mit Weisswein und Safran