



Weisse Kutteln mit Kapern und Peperoni

Die Kutteln werden in Weisswein und Bouillon geschmort und zum Schluss wird Sauerahm untergemischt. So bleiben sie zwar nicht weiss, aber doch hell. Farbe und Geschmack liefern Peperoni und in Essig eingelegte Kapernäpfel. Kapern sind die Knospen des Kapernstrauchs, die Kapernäpfel oder Kapernbeeren sind die Früchte des Kapernstrauches, sie besitzen einen kräftigen Geschmack, der gut zur Kuttel passt.

Ein Tipp: Das Kuttelgericht kann zum Schluss mit einem kleinen Schuss Essig abgeschmeckt werden.

Zutaten (1 Portion)

180	Kuttel
1/2	Zwiebel ca. 20g
40	Kapernäpfel in Essig
40	Peperoni
5cl	Weisswein
1dl	Hühnerbouillon
40g	Sauerrahm
1Tl	Mehl
	Bratbutter

Zubereitung

Kuttel zu Streifen schneiden und leicht bemehlen. Peperoni klein würfeln, Kapernäpfel grob hacken, Zwiebel hacken.

Zwiebeln 1-2 Minuten anrösten, Kutteln zugeben und unter häufigem Wenden mitrösten bis sie leichte Bratspuren zeigen. Weisswein zugiessen. Kapern und Peperoni zugeben und leicht pfeffern. Wein etwa zur Hälfte einkochen lassen. Bouillon zugiessen und die Kutteln ca. 40 Minuten köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser nachgiessen, damit die

Kutteln immer in Flüssigkeit liegen. Zum Schluss Sauerrahm unterrühren und nach Bedarf mit Pfeffer abschmecken.





