Trippa alla Fiorentina ? Kutteln nach Florentiner Art

Eines der ältesten Rezepte der toskanischen Küche sind die "Trippa alla Fiorentina". In früheren Zeiten war das preisgünstige Gericht nicht nur unter den ärmeren Leute beliebt, es wurde in allen Gesellschaftsschichten geschätzt. Auch heute noch bieten viele toskanische Trattorias Kuttelgerichte an.

Es ist nicht unbedingt notwendig, aber wenn die Kutteln vorab in Weisswein, Knoblauch und Pfeffer mariniert werden, schmecken sie noch etwas besser. Geschmort werden die Kutteln mit reichlich kleingeschnittenem Gemüse: Rüebli, rote Zwiebel, Tomaten und Sellerie (Sofritto). Der Sud sollte nicht zu tomatenlastig und zum Schluss noch recht flüssig sein.

Die dickeren, stark gewundenen Teile der Kuttel werden in der Metzgersprache "Naht" genannt. Beim Kauf der Kuttel sollte man darauf achten, dass man auch einen Teil davon erwischt.

Zutaten (2 Portionen)

```
Zum Marinieren:
300g    Kutteln
2dl     Weisswein
1       grosse Knoblauchzehe
        schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zum Schmoren:
1       grosses Rüebli, ca. 100g
1/2     Sellerie, ca. 60g
3       Piccadilly-Tomaten
1       rote Zwiebel, ca. 60g
1Tl     Bouillonextrakt
2       Lorbeerblätter
```

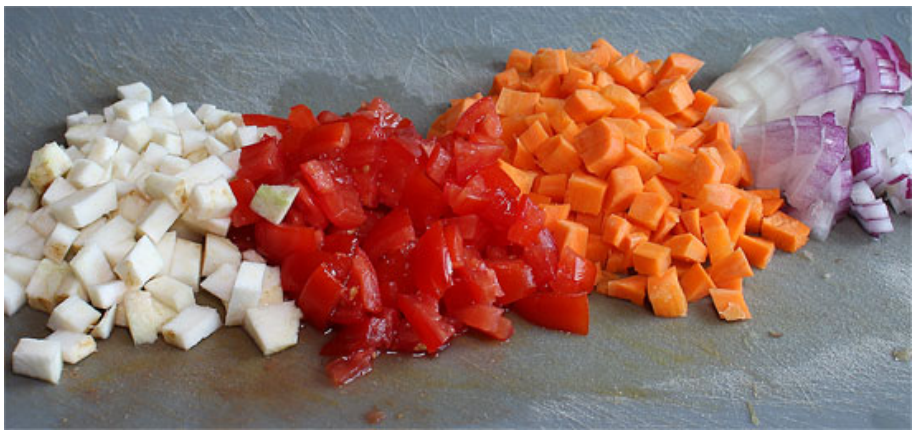
3-4	Nelken
	Salz und Pfeffer
2El	Olivenöl
30g	Parmesan

Zubereitung

Kutten zu ca. 1 cm breiten und 5 cm langen Stücken schneiden. Knoblauchzehe fein hacken. Kutteln und Knoblauch in eine Schüssel geben, mit Weisswein übergiessen und mit Pfeffer würzen. Mit einer Folie abdecken und für 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Zwiebel grob hacken, Rüebli und Sellerie zu kleinen Würfeln schneiden, Tomaten halbieren, entkernen (so ungefähr) und zu Würfeln schneiden.

Gemüse und Zwiebel in Olivenöl ca. 10 Minuten zusammen mit den Lorbeerblättern und Nelken sanft dünsten. Kutteln mit der Marinade zugeben, Bouillonextrakt einrühren und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Danach weitere 10 Minuten offen köcheln lassen, damit der Saft etwas einkocht, die Kutteln sollten aber auch am Ende der Kochzeit in reichlich Flüssigkeit liegen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die angerichteten Kutteln nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen.

24 Stunden ziehen lassen