



## Gras-double à la lyonnaise - Kutteln nach Lyoner Art

Gras-double à la lyonnaise: Doppeltes Fett auf Lyoner Art, der Name könnte nicht irreführender sein. Die Kuttel enthält kaum Fett, mit Gras-double sind die dicken Stellen der Kuttel gemeint, die dicken Falten, die Naht, wie sie in der Metzgersprache genannt werden. Die in grobe Streifen geschnittene Kuttel wird im Ofen geröstet bis sie so leicht knusprig wird, nebenher röstet man in einer Pfanne reichlich Zwiebelstreifen an. Die geröstete Kuttel wird mit den Zwiebeln vermischt und mit Essig abgeschmeckt.

Dazu passen Salzkartoffeln ausgezeichnet.

Kuttel in der Pfanne anzubraten ist ein schwieriges Unterfangen, weil sie relativ viel Wasser enthält, was dazu führt, dass sie am Pfannenboden festkleben. Um das zu verhindern müsste man sehr viel Fett zugeben und die Kuttel fast schwimmend braten. Vielleicht stammt die Bezeichnung Gras-double auch von daher. Früher verwendete man Fett jedenfalls viel grosszügiger als heutzutage.

### Zutaten (pro Portion)

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 180g | Kuttel am Stück mit viel Naht |
| 2    | Zwiebeln, zusammen ca. 80g    |
| 1/2  | handvoll glatte Petersilie    |
| 2El  | Essig                         |
|      | Salz und Pfeffer              |
|      | Bratbutter                    |

### Zubereitung

Ofen auf 250° vorheizen. Es ist wichtig, dass die Kuttel sehr heiss geröstet wird, nur so wird sie schnell kross, ohne dass sie zäh wird.

Kutteln zu groben Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und zu dünnen Streifen

schneiden. Petersilie grob hacken.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Kutteln locker darauf verteilen und leicht salzen und pfeffern.

Bratbutter schmelzen und die Zwiebelstreifen bei mässiger Temperatur langsam rösten, Dabei häufig wenden. Sie sollten zum Schluss leichte Bratspuren zeigen aber nicht knusprig sein.

Kuttel für ca. 15 Minuten in den Ofen schieben. Wenn sie stellenweise Röstspuren zeigen sind sie gut.

Kuttel zu den Zwiebeln geben und vermischen. Essig zugeben und allenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Petersilie untermischen. Kutteln anrichten und mit dem Rest der Petersilie bestreuen.





