



## Trippa alla calabrese - pikante Kutteln

War die Kuttel einst vor allem ein "arme Leute"-Essen, so wird sie heute als Spezialität geschätzt und in vielen Gaststätten angeboten. Sie wird zusammen mit reichlich Zwiebel zubereitet. Wenn möglich mit der grossen, milden Tropea-Zwiebel, die als beste Zwiebel Italiens gilt. Sie wird mit, in der kalabresischen Küche allgegenwärtigen, Peperoncino gewürzt. Dazu bietet sich die meist recht scharfe Gewürzpaste Piccantino tropeano geradezu an. Sie enthält nebst Peperoncino Knoblauch, Thon, Essig und Olivenöl. Etwas Essig verleiht der Kuttel einen gut passenden, leicht säuerlichen Gusto.

Je nach Vorliebe wird die Trippa auch mit Pecorino oder Parmesan bestreut.

### Zutaten (2-3 Portionen)

350g	Kutteln
1	Tropea Zwiebel, ca. 200g (oder rote Zwiebel)
1	grosse Knoblauchzehe
5cl	Olivenöl
3-4	Lorbeerblätter
1dl	kräftiger Rotwein
2dl	Passata di Pomodoro
2El	Balsamico
2Tl	Piccantino Tropeano
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Zwiebel und Kuttel zu groben Stücken schneiden.

Zwiebel im Olivenöl 3-4 Minuten dünsten. Knoblauch und Lorbeerblätter zugeben, mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Passata, Piccantino und Balsamico

zugeben, kurz aufkochen und salzen (ca. 1 Tl).

Kuttel zugeben und mit der Sauce vermischen. Wasser zugießen bis die Kuttel gerade so knapp bedeckt ist. Mit wenig Pfeffer aus der Mühle würzen.

Kutteln 1/2 Stunde zugedeckt leicht köcheln lassen. Deckel abnehmen und offen eine weitere 1/2 Stunde köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt. Gegen Schluss bei Bedarf mit Piccantino und Salz nachwürzen.

Tipp: Eher zurückhalten mit Piccantino würzen, dafür etwas Piccantino in einem Schälchen dazu servieren.

Dazu passen Salzkartoffeln oder einfach Brot.





