Kutteln provençale

Ein einfaches, aber würziges Kuttelgericht. Die Kuttel wird in einem Sud aus Cidre (oder mildem sauren Most) zusammen mit Knoblauch, Oliven und getrockneten Tomaten geschmort und mit reichlich Herbes de provençe gewürzt. Der Sud kocht dabei ein, wird aber nicht gebunden.

Mit Petersilienbutter beträufelte Salzkartoffeln sind eine ideale Beilage dazu.

Zutaten (pro Portion)

180g	Kuttel
2dl	Cidre, leicht süss
1/2Tl	Bouillonextrakt
2Tl	Herbes de provençe
1	grosse Knoblauchzehe
3-4	Eingelegte Tomaten
8-10	schwarze Oliven ohne Stein
1	Prise Zucker
	Pfeffer

Zubereitung

Kuttel zu gut 1cm breiten und nicht zu langen Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken, Oliven halbieren, Tomaten zu schmalen Streifen schneiden.

Cidre in eine kalte Pfanne geben, Bouillonextrakt und Herbes de provençe zugeben und aufkochen. Knoblauch, Tomaten und Oliven zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Kutteln zugeben und ca. 40 Minuten köcheln lassen. Ev. etwas Wasser nachgiessen. Zum Schluss mit Zucker und Pfeffer abschmecken.

Bouillon de poule
Brodo di pollo
KRÄUTER PROVENCE
HERBES DE PROVENCE
ERBE PROVENCE
STRAUSS
APPLE
CIDER