



Busecca ticinese - Tessiner Kuttelsuppe

Busecca... diese Kuttelsuppe gehört zum kulinarischen Erbe des Tessins. Es ist nicht einfach nur eine Suppe, sondern ein währschaftes Eintopfgericht. Wie bei der Minestrone wird reichlich Wurzelgemüse und dazu getrocknete Bohnen in der Bouillon weich gekocht. Zum Schluss werden Kutteln und Tomaten beigegeben.

Die Kuttel wird in Metzgereien fast immer vorgekocht angeboten und muss deshalb nicht mehr weichgeschmort werden. Es reicht wenn sie im Gemüsesud etwa 10 Minuten mitgekocht wird.

Zutaten (2 Portionen)

300g Kutteln (vorgekocht)
70g Kidney-Bohnen (oder Borlotti)
über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1dl Weisswein
100g Sellerie
100g Lauch (vom grünen Teil)
100g Bodenrübe
1Tl Kreuzkümmel, getrocknet
4 Datteltomaten
5dl Gemüsebouillon
Bratbutter
Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch grob hacken und in Bratbutter ca. 3-4 Minuten dünsten.
Sellerie, Lauch und Bodenrübe in ca. 1cm grosse Stücke schneiden und zu den

Zwiebeln geben, etwa 2 Minuten unter stetigem Wenden mitdünsten.

Mit Weisswein ablöschen und mit Bouillon auffüllen. Eingeweichte Kidney-Bohnen und Kreuzkümmel zugeben. 45 Minuten köcheln lassen.

Derzeit Kutteln in ca. 1cm breite Streifen schneiden und die Tomaten zu 1cm grossen Würfeln schneiden. Beides in die Suppe geben und nochmals 10 Minuten köcheln lassen.

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und beim Anrichten mit etwas geriebenem Hartkäse bestreuen.



