Trippa bolognese con le uova - Bologneser Kutteln mit Ei

Die Bologneser Kutteln haben ein bischen etwas von der Carbonara, sie werden mit Speck, Zwiebel und Knoblauch zubereitet und zum Schluss wird ein mit Parmesan und Sauerrahm verquirltes Ei in die fertig gegarten Kutteln eingerührt. Damit das Ei nicht stockt und die Sauce sämig beleibt, dürfen die Kutteln nicht mehr kochen und müssen nach der Zubereitung sogleich serviert werden.

Dazu passen Salzkartoffeln oder einfach gutes Brot.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Kuttel
60g	Bratspeck (oder Pancetta)
70g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
1dl	Weisswein
2dl	Hühnerbouillon
1	kleine handvoll Petersilie
20g	Sauerrahm
1	Ei
60g	Parmesan gerieben
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Kutteln zu gut 1cm breiten Streifen schneiden (oder vom Metzger schneiden lassen). Bratspeck zu Streifen schneiden. Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Scheiben schneiden. Knoblauch und Petersilie grob hacken.

Zwiebel und Speck in wenig Bratbutter dünsten bis sie deutlich zusammengefallen und

leicht braun sind. Petersilie und Knoblauch zugeben, Weisswein zugiessen und auf einen Drittel einkochen lassen.

Bouillon zugiessen, Kutteln zugeben, aufkochen und ca. 50 Minuten köcheln lassen, mit Pfeffer würzen. Zum Schluss sollte ca. 1/3 der Bouillon zurückbleiben, allenfalls etwas Wasser nachgiessen.
Kutteln sind bereits vorgekocht und können von unterschiedlicher Konsistenz sein, da kann die erforderliche Kochzeit deutlich variieren. Sie sollten aber nicht zu weich und "schlabbrig" werden.

Ei und Sauerrahm mit 2/3 des Käses gut vermischen. Masse in die nicht mehr köchelnden Kutteln einrühren und 2-3 Minuten ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

Kutteln anrichten und mit dem Rest des Käses und Kräutern oder Schnittlauch bestreuen.