Gebratene Kutteln mit Safranzwiebeln

Kutteln können nicht einfach so angebraten werden, sie würden am Pfannenboden ankleben. Gut gewürzt und vor allem gut bemehlt, klappt das aber bestens, sie werden aussen knusprig und innen schön weich. Kutteln werden fast immer vorgekocht angeboten und sind nicht immer von gleicher Konsistenz. Allenfalls kann sie vorab in leicht gesalzenem Wasser 30 bis 40 Minuten nochmals gekocht werden. Dazu eine grob geschnittene Zwiebel, sie wird zuerst in caramelisiertem Zucker gedünstet, danach im trockenen Wermut Noilly Prat zusammen mit Safran geschmort.

Zutaten (pro Portion)

180g	Kutteln am Stück
3El	Mehl
1	grosse Zwiebel, ca. 100g
15g	Tafelbutter
2Tl	Zucker
1Tl	Zitronensaft
1	Briefchen Safran
	(reicht auch für 2 Portionen)
1/4Tl	Kurkuma
1dl	Noilly Prat
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel schälen, den Wurzelansatz kappen aber nicht wegschneiden, damit die Spälten nicht auseinander fallen. Zwiebel zu 6 groben Stücken schneiden.

Tafelbutter aufschäumen lassen, Zucker zugeben und leicht caramelisieren lassen (hellbraun). Zitronensaft und die Zwiebelstücke zugeben. Mit Safran und Kurkuma

würzen und 2-3 Minuten dünsten, dabei ein paar mal im Zuckersirup wenden. Noilly Prat zugiessen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen bis die Zwiebeln weich sind. Die Sauce darf nicht ganz einkochen, ev. ein, zwei Schlucke Wasser zugeben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kuttel zu länglichen, 2-3cm breiten Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, danach üppig bemehlen und gut vermischen.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Kutteln auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten bis sie goldbraun sind.