



Kutteln an Gemüserahmsauce und Pecoriono Sardo

Es steckt viel Arbeit dahinter, bis die schöne, bernsteinfarbene Kuttel in der Auslage einer Metzgerei liegt. Die rohe, schwarzgrüne Kuttel muss gründlich gereinigt und gewässert werden, bevor sie mehrere Stunden gekocht wird und damit schon fast verzehrbereit ist. Trotz dieser aufwändigen Vorbereitung gehört sie zu den billigsten Fleischprodukten, die es gibt.

Nach klassischen Rezepten wird die Kuttel oft in einer Tomatensauce geschmort, sie schmeckt aber auch an einer Rahmsauce mit kleingeschnittenem Gemüse, Knoblauch und Zwiebel ausgezeichnet. Angerichtet mit würzigem, aber nicht zu rezentem Pecorino Sardo schmecken diese weissen Kutteln besonders gut.

Ideale Beilagen sind gebratener Reis oder Salzkartoffeln.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Kuttel
60g	Rüebli
60g	Sellerie
30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1dl	Weisswein
2	Lorbeerblätter
1-2	Zweige frischer Rosmarin
1dl	Hühnerbouillon
1dl	Vollrahm
	Pfeffer, Salz
	Bratbutter
	Pecorino sardo

Zubereitung

Rüebli und Sellerie zu kleinen Würfelchen schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Zusammen in Bratbutter 3-4 Minuten dünsten. Weisswein zugiessen, Lorbeerblätter und Rosmarinzwige zugeben und den Wein auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon und Rahm zugiessen und aufkochen. Mit Pfeffer und ev. Salz würzen.

Kuttel zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden, in die Sauce geben und je nach Konsistenz der Kuttel 1/2 bis 1 Stunde köcheln lassen.

Kutteln anrichten und mit geriebenem Pecorino bestreuen.





