



Tripes à la neuchâteloise - Kutteln nach Neuenburger Art

Man liebt sie, oder man hasst sie, die Kuttel. Für viele bedeutet sie ein Trauma aus der Kindheit. Meist wurde sie an einer Tomatensauce, dazu noch mit Kümmel, gekocht und mit Käse bestreut...

Trotz dem Trend "from nose to tail" ist sie selten auf hiesigen Speisekarten zu finden. Nicht so im Jura und in Neuenburg, da hat sie einen festen Platz im Menuplan. Aber eben "à la neuchâteloise" zubereitet. Sie wird in einem kräftigen Sud gekocht und zusammen mit einer Vinaigrette serviert.

Kuttel muss heutzutage beim Metzger meist vorbestellt werden. Und wenn sie über den Ladentisch kommt, wurde sie mit deutlich mehr Aufwand vorbereitet, als das teure, edle Steak, das immer im Angebot ist. Die Kuttel wurde geputzt, aus dem grossen Magen des Rindes zurechtgeschnitten und vorgekocht. Man könnte sie auch so essen, mit Essig beträufelt, mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt und mit reichlich Zwiebelringen belegt: "En Chuttleblätz".

Für ein warmes Gericht wie diesem, muss sie aber nochmals gekocht werden, ca. 30 - 40 Minuten. Sie sollte schön weich sein, aber doch noch etwas Biss haben.

Zutaten (2 Portionen)

300g Kuttel (vorgekocht)
1 Zwiebel
1 Zweig frischer Rosmarin
2 Lorbeerblätter
4 Nelken
1dl Weisswein
2dl Hühnerbouillon
Bratbutter
Salz und Pfeffer

Vinaigrette:

1 kleine Zwiebel
6 Cherrytomätchen
2 kleine Essiggurken
1El Kapern
1El Dijon-Senf
1 kleiner Zweig frischer Estragon
3El Olivenöl
2El weisser Balsamico
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Zuerst die Vinaigrette zubereiten, damit sie etwas ziehen kann.

Zwiebel fein hacken. Cherrytomätchen und Essiggurken in kleine Würfelchen schneiden. Kapern abtropfen lassen (gesalzene Kapern mit Wasser abspülen) und je nach Grösse etwas hacken. Alles mit Olivenöl und Balsamico in einer Schüssel verrühren. Estragon fein hacken und mit dem Senf in die Vinaigrette einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kuttel:

Kuttel in Streifen schneiden, 5cm lang, 1cm breit. Zwiebel grob hacken und in Bratbuter kurz anrösten. Kutteln zugeben und kurz mitrösten. Die Kuttel klebt sich leicht am Pfannenboden fest. Das macht nichts, wenn man sie gleich mit Weisswein ablöscht und dann mit einer Holzkelte vom Boden löst. Weisswein ca. 2-3 Minuten einkochen lassen. Bouillon hinzugiessen, Lorbeerblätter, Nelken und den Rosmarinzweig hinzugeben und ca. 30 - 40 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken. Die Kuttel sollte beim Schmoren grad so knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Anrichten

Lorbeerblätter, Rosmarinzweig und Nelken aus dem Sud fischen, ein paar Rosmarinnadeln dürfen getrost zurückbleiben, sie sind weich und können gut mitgegessen werden.

Die Kutteln sollten immer mit etwas Sud angerichtet werden. Die Vinaigrette wird seperat dazu gereicht oder auf dem Teller neben der Kuttel (nicht zu knapp) platziert.

Salzkartoffeln passen bestens zu der Kuttel nach Neuenburgerart.



