



Kutteln an Tomatensauce

Kutteln werden heutzutage fast immer geputzt und vorgekocht angeboten. Da reicht es, die Kutteln etwa 45 Minuten zu schmoren, zum Beispiel in einer Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch und leicht mit Kümmel gewürzt. Das ist ein klassisches Kuttelrezept, nicht nur der Schweizer Küche, auch in Italien hat das Gericht unter dem Namen "Trippa alla Fiorentina" einen festen Platz im nationalen kulinarischen Inventar.

Zutaten (2 Portionen)

300g Kutteln, in Streifen geschnitten
1 kleinere Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1El Mehl
1dl Weisswein
100g Passata di Pomodoro
1dl Hühnerbouillon
1Tl Kümmel
2 Datteltomaten
Salz und Pfeffer
Bratbutter
40g Greyerzer

Zubereitung

Zwiebel in feine Streifen schneiden, Knoblauch fein schiebeln. beides zusammen in Bratbutter kurz anziehen. Kutteln dazu geben und mit Mehl bestäuben. Ca. 5 Minuten leicht bräteln lassen, dabei ab und zu wenden.

Mit Weisswein ablöschen, Kümmel grob zerstoßen und zugeben. Etwas einkochen lassen. Passata und Bouillon zugeben, mit Pfeffer würzen und ca. 30 Minuten offen köcheln lassen, damit die Sauce leicht eindickt.

Datteltomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden, zugeben und nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kutteln anrichten und etwas Greyzer darüber reiben.



