



## Saure Kutteln mit Zwiebel-Schwitze

Kutteln gehören in vielen Gegenden auf den Speiseplan. Sie sind in Südosteuropa beliebt, genauso wie in Deutschlands Süden. Und sehr oft, ob im Süden oder im Norden, werden sie an einer säuerlichen Sauce zubereitet. Dieses Rezept mit der Zwiebel-Mehl-Schwitze passt am ehesten zur Süddeutschen Küche.

Kutteln werden fast immer gut geputzt und bereits vorgekocht angeboten und müssen nicht mehr sehr lange geschmort werden: Etwa 40 Minuten bis zu einer Stunde.

### Zutaten (2 Portionen)

350g	Kutteln
1	grosse Zwiebel
20g	Mehl
15g	Butter
2dl	Weisswein
2El	weisser Balsamico
3	Lorbeerblätter
1	Prise Zucker
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Zwiebel halbieren und längs zur Schale in schmale Streifen schneiden. Kuttel in ca. 2x4cm grosse Stücke schneiden.

Butter schmelzen und die Zwiebelstreifen darin andünsten bis sie etwas weich werden (ca. 2-3 Minuten). Mehl zugeben und gut vermischen. Temperatur etwas erhöhen und die Zwiebel-Mehl-Schwitze unter häufigem wenden ca. 10 Minuten rösten. Dabei das Mehl am Pfannenboden mit einer Holzgabel laufend ablösen.

Sobald die Schwitze schön braun ist, mit Weisswein ablöschen. Gut aufrühren, Lorbeerblätter zugeben und zugedeckt 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Kutteln und Essig zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 40 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Ev. nochmals mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. 10 Minuten offen köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt.



