

Kuttel à gogo

Kuttelsalat

Die geschnittenen Kutteln ca. 45 Min in schwachem Salzwasser weichkochen.

Absieben, abkühlen, mit Olivenöl und Essig marinieren. Fein geschnittene Frühlingszwiebeln und Schnittlauch untermischen mit schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken.

Anrichten auf Salatblatt.

Kutteln nach Zürcherart

Feine Rübliwürfel, Lauchwürfel, Knoblauch und fein geschnittene Zwiebeln mit den Kutteln im Olivenöl andünsten. Mit Mehl stäuben und ablöschen mit Weisswein. Mit einer leichten Bouillon auffüllen und ca. 1 Std. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Rahm abschmecken und anrichten.

Kutteln an Tomatensauce

Viel Zwiebeln (wichtig, hilft die Sauce zu binden) und Knoblauch im Olivenöl andünsten. Kutteln dazugeben und wenig weiterandünsten. Tomatenpüree dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Auffüllen mit Bouillon und ca. 1 Std. weichkochen. Abschmecken mit Salz und schwarzem Pfeffer. Je nach belieben kann mit Kümmel gearbeitet werden.

Anrichten und mit geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Als Beilage servieren wir Salzkartoffeln.

Ich wünsche Euch gutes Gelingen und einen guten Appetit.

Kurt