



Hauptgang

Kutteln an Tomatensauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

800 gr	Kutteln (vom Metzger vorgekocht), in Streifen geschnitten)
150 gr	Speckwürfeli
1 dl	Olivenöl (kaltgepresstes, 1a Qualität)
2 grosse	Zwiebeln geschält und klein gewürfelt
100 gr	Selleriestangen, fein gewürfelt
100 gr	Rüebli (Karotten), fein gewürfelt
3 Stück	Knoblauchzehen, geschält und gepresst (oder fein gehackt)
1 EL	frische glatte Petersilie, gehackt
¼ TL	frischer Rosmarin, gehackt
1 TL	Kümmel (Anmerkung: Wer den Kümmel nicht mag, lässt ihn weg)
2 dl	trockener Weisswein
300-500 gr	Tomaten (Pellati) aus der Dose, mit Saft, grob gehackt
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2,5 dl	Hühnerbrühe
2 EL	Butter (Butterflöckli)
100 gr	Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 160 Grad vorheizen
Kutteln	Die Kuttelstreifen unter kaltem Wasser waschen, in einen Topf legen und mit kaltem Wasser bedecken. Bei starker Hitze zum Kochen bringen, Temperatur reduzieren und 15 Minuten köcheln lassen. Kutteln abgiessen, unter kaltem Wasser abschrecken.
Speckwürfel, Olivenöl, Zwiebeln, Sellerie, Petersilie und Knoblauch	Die Speckwürfel in einer grossen Kasserolle, ohne Zugaben von Öl, kross anbraten. Danach das Olivenöl dazugeben und die gehackten Zwiebeln mitdünsten bis sie glasig sind. Die Sellerie- sowie Karottenstücke dazugeben und mitdünsten. Danach die Petersilie, den Rosmarin, Kümmel sowie den Knoblauch zufügen und mitbraten.
Weisswein	Mit dem Weisswein ablöschen und kurz aufkochen lassen.
Kuttelstreifen	Die gut abgetropften Kuttelstreifen sowie die Tomaten mit Saft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hühnerbrühe dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.
Gratinform	Das Ganze in eine weite flache Gratinform giessen und im Backofen – mit Alufolie (oder einem Deckel) zugedeckt – während 2 ½ Stunden bei 160 Grad backen. Von Zeit zu Zeit den Flüssigkeitsstand prüfen und bei Bedarf weitere Hühnerbrühe dazugiessen. Die Kutteln sollen sehr zart werden. Falls erforderlich die Garzeit verlängern.
Parmesan, Butterflocken	Wenn die Kutteln zart und weich sind, ALU-Folie (oder Deckel) entfernen, den Parmesan drüberstreuen und mit Butterflocken belegen. Bei höchstmöglicher Oberhitze ca. 10 Minuten gratinieren (bis der Käse eine hellbraune Farbe annimmt).

Hinweis: Wer den Kümmel nicht mag, lässt ihn einfach weg. Dazu passt ein Trockenreis oder Salzkartoffeln oder Polenta.