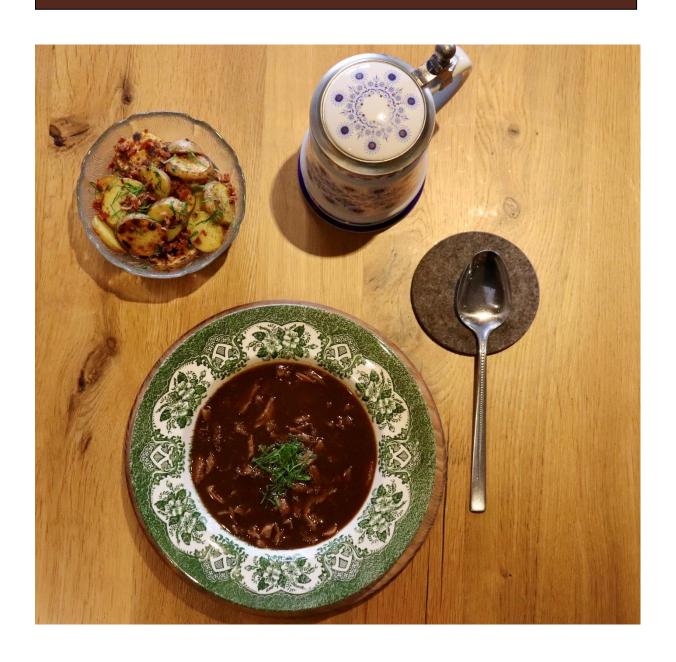


Das Ellwanger Wirtshaus

## HIRSCH-WIRTS GENUSS REZEPT | SAURE KUTTELN



## **ZUTATEN FÜR DIE SAURE KUTTELN:**

500 g Kutteln, in Streifen geschnitten und vorgekocht 2 stk. Zwiebeln, in halbe feine Ringe geschnitten

300 ml Trollinger Rotwein vom Weingut Hirsch aus Leingarten

500 ml kräftige Rindbrühe

1 Lorbeerblatt ½ TL Senfsaat

3 St. Wacholderbeeren, angedrückt

2 Schuss Balsamico Essig aus unserem Genuss Shop

1 Prise Salz1 Prise Pfeffer

1 Prise Brauner Zucker70 g Schweineschmalz

80 g Mehl 405 aus der Heimatsmühle

## **BENÖTIGTE KÜCHEN-GERÄTE:**

Topf, Holzlöffel

## **ZUBEREITUNGS-ANLEITUNG FÜR DIE SAURE KUTTELN:**

Das Mehl in Schweineschmalz anschwitzen und bei schwacher Hitze rösten. Hat das Mehl eine dunkle braune Farbe angenommen werden die Zwiebeln hinzugegeben und glasig angeschwitzt.

Danach mit der Rindsbrühe, den Gewürzen, Wein und Essig ablöschen.

Anschließend die Gewürze dazugeben. Das Ganze ca. 75 Minuten köcheln lassen und am Ende abpassieren.

Die Kutteln nun der abpassierten Flüssigkeit hinzufügen und leicht aufkochen lassen.

**Tipp:** Zur Verfeinerung einen Schuss Balsamicoessig aus unserem Genuss Shop hinzugeben. Am besten schmecken sie mit gebratenen Röstkartoffeln vom Bauer Ralf oder frischem Ostalb-Korn Brot von der Virngrund-Bäckerei.