

Schloss Schenke

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	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Brauner Zucker
70 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.