

Frisch gekocht
Freitag, 4. November 2016



Rezept von Andreas Wojta

Kutteln à la Chef

3 Stunden 30 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Grundzubereitung der Kutteln: 1 ½ kg Rinderkutteln (Kaldaunen; schöne, helle Stücke, sorgfältig geputzt), Salz, ½ l Wasser, ½ l Weißwein, Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 1 kleiner Bund Thymian, 1 Zwiebel (grob geschnitten), 2 Knoblauchzehen (grob gehackt).

1,5 kg gekochte Kutteln (siehe Grundrezeptur), 3 Zwiebeln (fein geschnitten), 3 Knoblauchzehen (fein geschnitten), 100 g Bauchspeck (kleinwürfelig geschnitten), 2 EL Tomatenmark, 100 g kleine weiße Bohnen (abgetropft, aus Dose), 100 g rote Bohnen (abgetropft, aus der Dose), 1 EL gehackter Thymian, 1/16 l Tafelessig, Wasser, Suppenpulver, Olivenöl, 200 g Parmesan, 3 EL Petersilie (frisch gehackt)

Zubereitung

Die rohen, zugeputzten Kutteln zunächst 2 Stunden zugedeckt in Salzwasser kochen. Danach abgießen, mit Wasser abspülen und nochmals in einem Fond aus ½ l Wasser, ½ l Weißwein, Lorbeerblätter, Thymian, Wacholder, Zwiebel und Knoblauch eine weitere Stunde leicht köcheln lassen. Am Besten im Kochfond auskühlen lassen.

Die gekochten Kutteln in 5 bis 6 cm lange und 5 mm breite Streifen schneiden (gibt es so bei manchen Fleischhuern auch fix und fertig zu kaufen).

Zwiebeln, Knoblauch und Speck in Olivenöl anrösten, die Kuttelstreifen zufügen und durchrühren. Tomatenmark, Thymian, Bohnen und Essig beimengen, etwas Wasser zugießen und mit Suppenpulver würzen. Auf kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln. Mit grob gehacktem Parmesan, einem Schuss Olivenöl und frisch gehackter Petersilie bestreut in tiefen Tellern anrichten.