

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**

Fotocredit: Simeon Baker



## Kutteln serbisch

### Zutaten

(4 Personen)

- 50 g Geselchtes (in Streifen geschnitten)
- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen (feinwürfelig geschnitten)
- 2 Schalotten (feinwürfelig geschnitten)
- ½ L pürierte Tomaten
- 200 g Kutteln (Kalb oder Lamm – beim Fleischer Ihres Vertrauens vorbestellen!)
- 1/4 L Sauvignon Blanc
- 2 rote Paprika (im Rohr gegrillt, dann gehäutet und klein geschnitten)
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 100 g weiße Bohnen (vorgekocht bzw. aus der Dose)
- 100 g rote Bohnen (vorgekocht bzw. aus der Dose)
- 1 EL italienische Kräuter
- 100 g Butter

Quelle: ORF extra

- abgeriebene Schale von 1/2 Limette
- 1/2 Bund Petersilie (fein gehackt)
- einige Minzeblätter (fein geschnitten)
- frisches Schwarzbrot (in Scheiben geschnitten) zum Servieren

### Zubereitung

Geselchtes in einem Topf in Olivenöl kurz anbraten, dann Knoblauch und Schalotten unterrühren. Anschließend pürierte Tomaten, Kutteln und Wein beigeben, gegrillte, rote Paprika unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun weiße und rote Bohnen hinzufügen und das Ganze köcheln lassen. Danach die italienischen Kräuter, Butter und Limettenschale untermischen.

Zuletzt Petersilie und Minze unterrühren.

Die Kutteln mit frischem Schwarzbrot in tiefen Tellern servieren.