

## **Saure Kutteln, schwäbische Spezialität**

Kutteln werden zubereitet aus dem gereinigten und gebrühten Vormagen der Wiederkäuer – hauptsächlich Rind und Kalb.

### **Zutaten für 4 Portionen**

800 g gekochte und feine Streifen geschnittene Kutteln,  
600 g Zwiebeln,  
60 g Butterschmalz,  
750 ml Rotwein,  
125 ml Fleischbrühe,  
1 Lorbeerblatt,  
4 Wacholderbeeren,  
4 EL Mehl,  
4 EL Tomatenmark,  
Zitronenschale, Essig, Salz, Pfeffer.



### **Zubereitung der sauren Kutteln**

Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Zwiebeln in dem heißen Butterschmalz andünsten. Dann die Kutteln zugeben und anrösten. Mit Mehl bestäuben und eine hellbraune Farbe annehmen lassen. Das Tomatenmark zugeben und kurz durchrösten. Mit dem Rotwein ablöschen. Das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren und die abgeriebene Zitronenschale zufügen. Die Kutteln weich kochen, je nach Weichheit der gekochten Kutteln dauert das 40 bis 50 Minuten. Das Gericht muss eine sämige Konsistenz bekommen. Wird das Kuttel – Gericht zu dick, mit etwas Brühe auffüllen. Mit Salz, Essig und Pfeffer abschmecken.

Dazu gehören unbedingt Röstkartoffeln (Bratkartoffeln) aus gekochten Kartoffeln.

### **Kutteln**

Werden auch in anderen Landstrichen Deutschlands und anderen Ländern gegessen. Die Italiener nennen sie Trippa. Besonders in Florenz kann man die Trippa fiorentina an jeder „Würstchenbude“ essen. In Frankreich tun sich besonders die Normannen mit einem besonderen Kuttel Rezept hervor. Stundenlanges behutsames Garen ist das Geheimnis der Zubereitung der Tripes à la mode de Caen. Die Entstehung dieses berühmten Kuttel Rezeptes wird auf das 16. Jahrhundert zurückgeführt.

### **Tipp der Aalener Kochbären :**

Wenn Sie einmal echt schwäbische Kutteln probieren möchten, kommen Sie nach Ellwangen zum „Kalten Markt“. Das ist eine Stutenprämierung – neuerdings werden auch Gespanne prämiert. Traditionell gibt es an diesen Tagen in jeder Gastwirtschaft in Ellwangen saure Kutteln.