



Rezept No. 08 von
VINCENZO MUSA
Küchenchef in der
Linde in Heiden AR
www.lindeheiden.ch



300 g Kutteln
300 g Kartoffeln
3 EL Olivenöl
160 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 dl Weisswein
3 dl Rindsbouillon
20 g Petersilie frisch
300 g Tomaten
Salz und Pfeffer

1. Die frischen Kutteln schnetzeln und anschliessend unter laufendem Wasser und mit Zitronensaft gut abspülen.
2. Die Kartoffeln in der Zwischenzeit in Würfel schneiden und die Zwiebeln und die Petersilie fein hacken.
3. Wasser aufkochen und die Kutteln darin ca. 15 Minuten lang pochieren. Die Kutteln anschliessend gut abtropfen lassen und nochmals abspülen.
4. Die Pfanne auf die Platte stellen, Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauchzehen darin andünsten.
5. Den Knoblauch wieder heraus nehmen, die Kutteln zu den Zwiebeln dazu geben, andünsten und anschliessend mit dem Weisswein ablöschen.
6. Den Weisswein reduzieren und danach die Bouillon hinein geben. Aufkochen lassen und die Kartoffeln dazu geben.
7. Nach 20 Minuten Tomaten (ohne Haut) dazu geben. Petersilie zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:
Kutteln mit frisch geröstetem Brot servieren - schmeckt wunderbar!

