

Kutteln – Florentiner Art

► Kutteln

sind auch unter der Bezeichnung Kuttelfleck oder Kalbdaunen bekannt. Dieses seit Jahrhunderten bekannte Arme-Leute-Essen spaltet Menschen in zwei Lager: Die einen schätzen gut zubereitete Kutteln, die anderen wenden sich angewidert ab. Dieses zottelige, nach dem

Schlachten nicht gerade appetitlich duftende Körperteil der Kuh ist gewöhnungsbedürftig. Aber wer es einmal probiert hat, wird ein Fan davon.

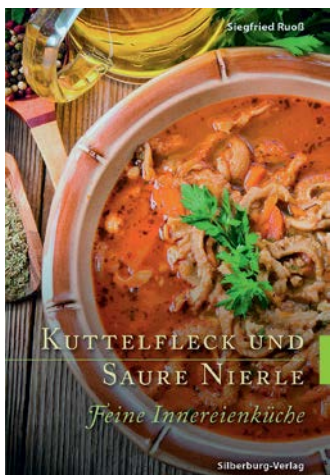
Siegfried Ruoff, gelernter Koch und Autor, schreibt seit vielen Jahren Kochbücher mit kulturgeschichtlichem Hintergrund. In seinem Buch „Kuttelfleck und Saure Nierle – Feine Innereienküche“ hat er die schmackhaftesten heimischen Innereiergerichte gesammelt und mit kulinarisch Wissenswertem zu einem appetitanregenden Ganzen arrangiert.

Die Innereien von Rind, Schwein, Lamm, Wild und Geflügel erleben momentan eine Renaissance in der regionalen Küche. Denn aus den „inneren Werten“ lassen sich köstliche Gerichte zaubern: Geschmortes Rinderherz, paniertes Lammbraten, saure Kutteln oder geröstete Kalbsleber sind nur die bekannteren Beispiele der vielfältigen und raffinierten Rezepte in dem Kochbuch. Überdies trägt die Verwendung von Innereien zum nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln bei, verwendet man doch von den geschlachteten Tieren so viel wie nur möglich. Infos zum Buch: „Kuttelfleck und Saure Nierle – Feine Innereienküche“, erschienen im Silberburg-Verlag, Tübingen, 96 Seiten, 30 Farbfotos, fester Einband, 16,90 Euro, ISBN 978-3-8425-1299-3.

Zubereitung

Die vorbereiteten Kalbskutteln einmal aufkochen und abseihen.

Karotten, Schalotten, Knoblauchzehen und – wer mag – Selleriestangen fein schneiden. Chilischote längs halbieren, säubern, also sämtliche Kerne entfernen und in feine Würfel schneiden. In einer Kasserolle Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Schalotten anschwit-



„Kuttelfleck und Saure Nierle – Feine Innereienküche“ beinhaltet Rezepte und Wissenswertes zum Thema Innereien.

Zutaten für 4 Personen

- 500 bis 600 g Kalbskutteln (Gekröse)
- 2 Karotten
- 2 bis 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- evtl. 1 bis 2 Selleriestangen
- 1 kleine Chilischote oder scharfer Paprika
- 3 EL Olivenöl
- 1 bis 2 EL Tomatenmark
- 5 frische Tomaten
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- Prise Zucker
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- evtl. 3 Stiele frische Minze bzw. Rosmarin
- Weißwein
- geriebener Parmesan

zen. Karotten und eventuell noch die in Würfel geschnittenen Selleriestangen zugeben und fünf bis sechs Minuten mitdünsten. Tomatenmark zugeben und mit anrösten.

Nun die Tomaten würfeln und samt dem Lorbeerblatt dazugeben, etwa 60 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die kleingeschnittenen Kräuter zugeben. Mit Weißwein verfeinern. Die vorbereiteten Kutteln untermengen und einige Minuten mitköcheln lassen. Dazu reicht man frisch geriebenen Parmesan.

www.silberburg.de

Einst als Arme-Leute-Essen verschrien, erleben Innereien vom Rind, Schwein, Geflügel und Lamm eine Renaissance in der regionalen Küche. Das Rezept „Kutteln – Florentiner Art“ ist eine mediterrane Variante, die Feinschmecker begeistern wird.

Tipp

Dieses und andere leckere Rezepte für den Fleischerimbiss finden Sie auch auf unserer Homepage www.fleischerei.de.



Kutteln – Florentiner Art: Ein mediterranes Rezept, das Feinschmeckerherzen höherschlagen lässt.