

Stadt, Land, Lecker | Geschmorte Kutteln mit Tomaten-Sauce und Parmesan

Zutaten:

- 1 kg Kutteln
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 2 Selleriestangen
- Schweineschmalz
- Fleischbrühe
- Dosentomaten
- Basilikum
- Oregano
- Zucker
- Olivenöl
- Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kutteln müssen 24 Stunden vor dem Verarbeiten in Wasser eingelegt werden.

Aus Dosentomaten, Basilikum, Oregano, Zucker und Salz eine Tomaten-Sauce herstellen und mit dem Pürierstab glatt pürieren.

In einem 2. großen Topf Schweineschmalz auslassen und darin das fein gewürfelte Gemüse anschwitzen. Die fein geschnittenen Kutteln mitrösten. Mit etwas Fleischbrühe ablöschen. Die Tomaten-Sauce zugeben und alles ca. 1 Stunde köcheln lassen, bis die Kutteln weich sind. Danach probieren und ggf. noch weiter köcheln.

Zum Schluss mit Salz abschmecken. Erst ganz am Ende den frisch geriebenen Pfeffer zugeben. Mit geriebenem Parmesan servieren.

Rezept: Laura Carraro

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 15.09.2018

Prominenter Gast-Koch: Christian Lohse