



Kuttelsalat

Die Kutteln sind zwar billig, doch braucht es einigen Aufwand, bis die Kutteln schön weiss in der Auslage der Metzgerei liegen: Sie müssen aufwändig geputzt und mehrere Stunden gekocht werden. Für warme Kuttelgerichte muss sie darum nicht mehr lange gegart werden, für kalt zubereitete Gerichte kann sie sogar ohne weiteres Kochen verwendet werden. Mit ihrem dezenten, aber eigenen Geschmack und ihrer speziellen Konsistenz machen sie sich auch als Salat zubereitet sehr gut.

Man könnte die Kutteln, in Streifen geschnitten, einfach mit einer Essig-Öl-Sauce vermischen und hätte dann den Salat. Man kann sie auch ein paar Stunden, oder über Nacht, mit Essig marinieren und danach mit Bouillon mit Speck, Rüebli übergießen und nochmals ziehen lassen. Erst zum Schluss wird frische Zwiebel untergemischt und der Salat mit Pfeffer, Salz, Essig und Estragon abgeschmeckt - aufwändiger, aber besser.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Kutteln in Streifen geschnitten
ca. 5cl	Essig zum marinieren
1dl	Hühnerbouillon
1	Rüebli, ca. 80g
40g	Kochspeck
40g	Zwiebel, ca. 40g
1El	Sonnenblumenöl
1El	Essig
1/2Tl	Estragon
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kutteln mit Essig übergießen, gut vermischen und ein paar Stunden, oder besser über Nacht, ziehen lassen.

Rüebli schälen und zu Würfeln schneiden. Kochspeck klein würfeln.

Hühnerbouillon aufkochen, Rüebli und Speck zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen bis die Rüebli so knapp gar sind. Noch warm über die Kutteln giessen und vermischen. Ein paar Minuten ruhen lassen.

Zwiebel hacken und zu den Kutteln geben. Estragon und 1dl Sonnenblumenöl zugeben, vermischen und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.



