# Trippa al forno - Kutteln aus dem Ofen

Das Rezept stammt aus dem Kochbuch "Aus italiens Küchen" von Marianne Kaltenbach und Virginia Cerabolini aus dem Jahre 1982. Es ist typisches ligurisches Gericht bei dem die Kutteln mit viel Gemüse, Tomatensauce und Käse im Ofen lange bei tiefer Temperatur eher geschmort als gebacken werden. Das Originalrezept habe ich mit etwas Bratspeck und Knoblauch ergänzt. Gegessen wird es mit getoastetem Brot oder mit Salzkartoffeln.

## Zutaten (2-3 Portionen)

| | |
|---|---|
| 350g | Kutteln am Stück |
| 3 | Zwiebeln, ca. 150g |
| 4 | Lorbeerblätter |
| 2El | Olivenöl |
| 50g | Tafelbutter |
| 50g | Bratspeck in Tranchen |
| 100g | Rüebli |
| 150 | Sellerie |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 | kleiner Bund Petersilie |
| 1Tl | Rosmarin getrocknet |
| 2,5dl | Passata di Pomodoro |
| 1dl | Hühnerbouillon |
| 60g | geriebener Sbrinz oder Parmesan |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

Kaltes, leicht gesalzenes Wasser aufsetzen. 1 Zwiebel schälen und vierteln und ins Wasser geben. Lorbeerblätter zugeben. Wasser aufkochen. Sobald das Wasser kocht, Kuttel zugeben und 20 Minuten köcheln lassen. Kuttel durch ein Sieb abgiessen und

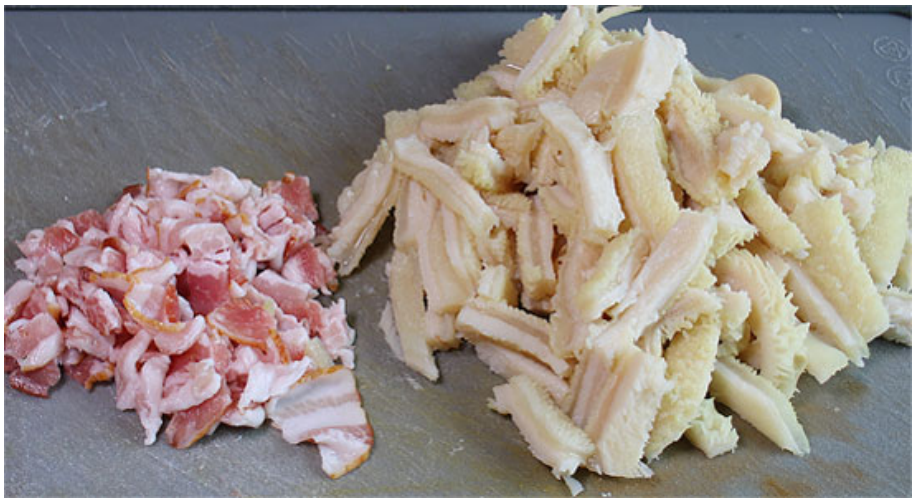
auskühlen lassen.

Rüebli und Sellerie zu etwa 5mm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel grob hacken, Petersilie und Knoblauch hacken.

Kuttel zu ca. 4cm langen und 5mm breiten Streifen schneiden. Bratspeck zu 1cm breiten Streifen schneiden.

Olivenöl und ca. 20g Butter erhitzen. Bratspeck kurz andünsten. 1/3 des Gemüses und die Kuttel zugeben. Unter häufigem Wenden ca. 5 Minuten dünsten. Aufpassen: Die Kuttel setzt sich leicht am Pfannenboden fest und brennt an. Den Rest des Gemüses zugeben und kurz mitdünsten. Passata und Bouillon dazugiessen, Pfeffer und ev. Salz abschmecken. 15 Minuten köcheln lassen.

Ofen auf 100° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern. Etwa 1/3 der Kuttel mit Gemüse einschichten. Mit einer Lage geriebenem Käse bestreuen. Ein weitere Lage Kuttel einschichten und mit geriebenem Käse bestreuen. Die dritte Lage Kuttel einschichten und zum Abschluss mit Käse bestreuen und ein paar Butterflocken darauf verteilen.

Kutteln in den Ofen schieben. Nach 1 1/2 Stunden Temperatur auf 180° erhöhen und weitere 20 Minuten gratinieren.