



## Trippa alla veneta - Kutteln aus Venetien

Kutteln an Tomatensauce war früher auch hierzulande ein beliebtes, günstiges Gericht, heute sind sie eher eine Liebhaberei. Meist wurde es mit Bouillon und viel Kümmel zubereitet. Im traditionellen Rezept aus Venetien fehlt beides, dafür werden die Kutteln mit reichlich frischem Rosmarin und Salbei gewürzt. Dazu kommen getrocknete Lorbeerblätter. Statt in Bouillon wird die Kutteln in gesalzenem und gepfeffertem Wasser weichgekocht.

In Venetien wird die Trippa oft als secondo zusammen mit einem guten Stück Brot aufgetischt.

### Zutaten (2 Portionen)

350g	Kutteln geschnitten
40g	Zwiebel
60g	Rüebli
2Tl	Tomatenmark
1dl	Passata di Pomodoro
2	Lorbeerblätter
1	grosser Rosmarinzweig
3-4	Salbeiblätter
1Tl	Salz
	Pfeffer
2El	Olivenöl
	ev. Parmesan

### Zubereitung

Rüebli zu kleinen Würfeln schneiden. Zwiebel hacken. Salbeiblätter zu kurzen, schmalen Streifen schneiden.

Zwiebel und Rübli zusammen in Olivenöl 3 Minuten dünsten. In der Mitte des Pfannenbodens eine Fläche freischaufeln, das Tomatenmark zugeben, kurz andünsten und mit der Zwiebel und den Rübli vermischen, weiterdünsten bis sich am Pfannenboden ein rötlicher Film bildet. Passata und Kutteln zugeben, mit Wasser auffüllen bis die Kuttel ganz bedeckt ist. Die Kräuter zugeben, salzen und leicht pfeffern. 1 Stunde offen köcheln lassen bis die Flüssigkeit auf die Hälfte eingekocht ist. Falls die Sauce zu schnell einkocht, etwas Wasser zugeben und/oder einen Deckel aufsetzen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kutteln anrichten und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.





