



Kutteln Thurgauer Art

Nach Thurgauer Art, das muss etwas mit Obst und Most zu tun haben. Hat es auch. Die Kutteln werden in saurem Most geschmort und zum Schluss mit kurz angebratenen Apfelstücken garniert - Währschaft und mit einer guten fruchtigen Note. Gewürzt sind die Kutteln mit Kümmel, was in Schweizer Küchen für Kuttelgerichte schon fast obligatorisch ist, dazu kommt, eher ungewohnt, eine dezente Senfnote.

Gemäss vielen Rezepten soll die Kuttel gut 2 Stunden geschmort werden. Das ist eindeutig zuviel, denn die Kuttel wird fast immer vorgekocht angeboten. Nach 2 Stunden nähme sie eine "schludderige" Konsistenz an. Nach ca. 1 Stunde hat sie noch etwas Biss, was zumindest mir eindeutig besser schmeckt.

Zutaten (2 Portionen)

350g Kuttel, in Streifen geschnitten
1 kleinere Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1El Mehl
2dl saurer Most
1Tl Bouillonextrakt (Huhn)
1Tl Kümmelsamen
1 Handvoll glatte Petersilie
1dl Vollrahm
1El Zitronensaft
1/2 säuerlicher Apfel
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken und in Bratbutter andünsten bis die Zwiebel leicht Farbe

annimmt. Kuttelstreifen, Kümmel und Senf zugeben, kurz mitdünsten und mit Mehl bestäuben. Ein paar mal wenden. Den sauren Most dazugiessen, die Kutteln sollten davon gerade so bedeckt sein. Bouillonextrakt und die grob geschnittene Petersilie zugeben. Mit wenig Pfeffer würzen. Zugedeckt 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Deckel abnehmen und weitere 30 Minuten offen köcheln lassen, damit der Most ein Stück weit einkocht.

Vollrahm zugeben, mit Zitronensaft, Pfeffer und eventuell Salz abschmecken. Bis zum Servieren warmhalten.

Apfel ungeschält in Schnitze schneiden und daraus ca. 3mm dicke Scheibchen abschneiden. Damit die Scheibchen nicht braun werden, sogleich in die mässig heisse Bratbutter geben. Ca. 2 Minuten anrösten, dabei ein paar Mal wenden.

Kutteln anrichten und die Apfelscheibchen darüber verteilen.



