Chuttleblätz, Kuttel am Stück

"En Chuttleblätz" kam zu Grossvaters Zeiten bestimmt eher auf den Tisch als in heutiger Zeit, trotz moderner Foodtrends wie "from noise to tail". Sie war und ist günstig zu haben, und stand vermutlich auch darum früher öfters auf dem Speiseplan. Heutzutage muss die Kuttel, besonders wenn man sie am Stück haben will, zumeist beim Metzger vorbestellt werden. Man findet sie ab und zu auch in der Migros.

Die Kuttel des Rindes ist ein imposantes Organ und besteht aus 5 Magenteilen, aus denen man zusammengenommen einen Schlafsack basteln könnte. Bevor sie in den Verkauf gelangt wird sie vom Metzger gründlich geputzt und vorgekocht und ist damit schon genussbereit. Es muss nur noch eine saure Sauce aus Essig und Öl zubereitet werden, die man nach Belieben würzen kann. Zum Beispiel mit Knoblauch, Estragon, Essiggurke, Salz und Pfeffer. Die Kuttel sollte gut eine Stunde an der Sauce ziehen. Vor dem Anrichten wird die Kuttel mit grob geschnittener Zwiebel bestreut.

Zutaten (1 Portion)

250g	Kuttel am Stück
2El	Sonnenblumenöl
2El	Obstessig
2	mittlere Essigurken
1	Knoblauchzehe
1Tl	Estragon, getrocknet
1	kleine Zwiebel (ca. 50g)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Öl und Essig vermischen. Essiggurken klein würfeln und zugeben. Koblauch dazu pressen. Estragon zugeben. Sauce gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kuttel auf einem Teller auslegen und mit der Sauce begiessen. 1 Stunde ziehen lassen.
Zwiebel in Späne oder Ringe schneiden und darüber verteilen.