

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln

nach Papas Rezept.

Vorbereitung

Am Vortag

Kartoffeln in Salzwasser kochen bis sie fast durch sind

Am Kochtag

Kutteln in Salzwasser kochen und dann in feine Streifen schneiden oder vorgekochte Kutteln kaufen.

Zwiebeln für Kutteln und Bratkartoffeln in Würfelchen schneiden

Speck würfeln

Butter klären (→ Butterschmalz)

Fleischbrühe herstellen

Die gekochten, kalten Kartoffeln in Scheiben (ca. 3mm) oder in Würfel (ca. 1cm) schneiden.

Kutteln zubereiten

- 800 g vorgekochte Kutteln
- 2 Zwiebeln,
- 1-2 EL Butterschmalz,
- 1 Flasche guten Trollinger oder eine andere Rotweinsorte mit viel Säure
- 1/8 l Fleischbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 4-5 Wacholderbeeren
- 1-2 Gewürznelken
- 2 EL Mehl,
- 2 EL Tomatenmark,
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- Rotweinessig nach Geschmack

Zwiebeln im heißen Butterschmalz kurz anschwitzen, dann die Kutteln zugeben und beides anrösten.

Mit dem Mehl bestäuben und so lange unter ständigem rühren anbraten, bis das Mehl hellbraun ist.

Tomatenmark dazugeben kurz mit rösten.

Mit dem Rotwein ablöschen.

Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Nelken und die abgeriebene Zitronenschale und Fleischbrühe zufügen.

Die Kutteln in circa 40 bis 50 Min. weichkochen. Ggf. Fleischbrühe nachfüllen. Die Soße soll eine sämige Konsistenz behalten.

Mit Salz, Rotweinessig und Pfeffer abschmecken.

Bratkartoffeln zubereiten

- 800g Kartoffeln (festkochend), am Vortag gekocht
- 3-4 EL Butterschmalz
- 1 bis 2 Zwiebeln
- 150g Speck in Würfeln
- Petersilie

Butterschmalz in einer Eisenpfanne erhitzen, die Kartoffeln dazugeben und von beiden Seiten gut heiß anbraten. Dann die Hitze nach und nach herunterfahren und die Kartoffeln weiter braten (ca 10 bis 20 min, je nach Geschmack)..

Ca. 10 Minuten bevor sie fertig sind die Zwiebeln und den Speck dazu geben und alles unter mehrfachem Wenden weiter braten.

Am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit geschnittener Petersilie dekorieren.