

Kutteln

Die Kutteln in möglichst dünne, etwa 3 cm lange Streifen schneiden. Lauch und Sellerie putzen und klein schneiden, Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Öl in einem Bräter erhitzen. Lauch, Sellerie und Knoblauch im Öl anschwitzen, Zwiebelringe und Tomatenmark zufügen und kurz mit anbraten, dann mit Rotwein ablöschen und 0,5 Liter Wasser auffüllen und aufkochen.

Dann Kutteln sowie Salz, Pfeffer, Nelke und Lorbeer hineingeben, Hitze reduzieren und alles auf kleiner Flamme köcheln, bis die Kutteln weich sind.

Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit gehackter Petersilie überstreuen und servieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 4 Portionen:

800 g	Kutteln (vorgekocht)
2 Stange/n	Sellerie
1 Stange/n	Lauch
150 g	Zwiebel(n), (Ringe)
100 ml	Öl
100 ml	Wein, rot
1 EL	Tomatenmark
1	Knoblauchzehe(n)
1	Nelke(n)
1	Lorbeerblatt
1 EL	Petersilie, gehackt
	Salz und Pfeffer