

WEISSE RIESLINGKUTTELN



Hajo kocht

exklusiv fürs jUHU



Zubereitung

Die Zwiebelwürfel und den gehackten Knoblauch im Schmalz anschwitzen, bis die Zwiebeln ganz leicht Farbe nehmen.

Nun das Mondamin zugeben, mit dem Riesling und dem Apfelessig ablöschen und glattrühren.

Auffüllen mit der Hühnerbrühe, die Lorbeerblätter und Nelken dazugeben. Mit Salz und den Gewürzen kräftig abschmecken. Wenn die Soße schön sämig ist, die Kutteln zugeben und unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen.

Vorsicht - die Kutteln setzen gern am Topfboden an.

Wenn die Kutteln die gewünschte Konsistenz haben, die Sahne zugeben und nochmals abschmecken.

Beim Servieren kann gern noch etwas Essig gereicht werden.

Als Beilage empfehlen sich natürlich Bratkartoffeln und ein trockener Riesling.

Guten Appetit wünscht

*Hajo
Haug*

Zutaten für ca. 4-5 Personen

- 1 kg Kutteln in Streifen geschnitten
- 250 g gehackte Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 150 g Schmalz von Gans oder Schwein
- 0,5 l trockener Riesling
- 125 g Mondamin
- 2 große Lorbeerblätter
- 6 Gewürznelken
- 1/8 l Apfelessig
- 1,5 l gräftige Hühnerbrühe
- 0,2 l Sahne
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Muskat, Oregano



Rezepte unter
juhumagazin.de

