

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln

Für zwei Personen

300 g Kutteln	400 g Kartoffeln, fest	1 Rettich
1 Zwiebel	50 g Butterschmalz	5 EL Butter
1 EL Mehl	125 ml Rotwein	1 EL Essig
2 EL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt	1 TL Wachholderbeeren
4 TL grüner Pfeffer	Rapsöl, Meersalz	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser füllen. Die Kartoffeln waschen und darin gar kochen. Die Hälfte der Butter in einem kleinen Topf zusammen mit dem Mehl erhitzen und anrösten lassen. Die Masse mit dem Rotwein sowie 125 Millilitern Wasser ablöschen und den grünen Pfeffer, die Wachholderbeeren und das Lorbeerblatt zugeben alles 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit dem Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin goldgelb anbraten. Anschließend das Tomatenmark hinzugeben und kurz mitbraten. Kurze Zeit später die Kutteln dazugeben, umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Soße zu den Kutteln geben und fünf Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln abgießen, schälen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen, die Kartoffelscheiben dazugeben und braun braten. Salz und Pfeffer Den Rettich waschen, schälen und Fächer hineinschneiden. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kutteln zusammen mit den Bratkartoffeln und dem Rettich auf einem Teller anrichten und servieren.

Herbert Hladik am 26. November 2012