

KUTTELEINTOPF (TRIPPA)

Zutaten für 4-5 Personen

1. kg Kutteln (in Streifen)
 weiße Zwiebel, Stangensellerie,
 Karotte, 4 Gewürznelken
 2. Blätter Lorbeer
 150 g passierte Tomaten
 Natives Olivenöl extra n.B.
 Salz und Pfeffer n.B.
 Geriebener Grana- oder Parmigiano-Käse n.B.

Zubereitung

Die Kutteln waschen und gut spülen. 10 Minuten mit Wasser bedeckt köcheln lassen. Anschließend erneut gründlich ausspülen. Die Zwiebel, den Sellerie und die Karotte in kleine Würfel schneiden und in reichlich nativem Olivenöl extra anbraten. Die Kutteln dazu geben. Anschließend die passierten Tomaten und die Gewürze hinzufügen. Mit Wasser oder Fleischbrühe begießen und bei niedriger Flamme ca. 2 Stunden schmoren lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kutteln vor dem Servieren mit einer Handvoll geriebenem Käse bestreuen.

