

## „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gastronom: Schloss Schenke-Das Ellwanger Landhotel



### „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“- Gastronomen – 25. Jubiläum

Wir haben ein ganz besonderes Jahr! Die „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“- Gastronomen feiern ihr 25-jähriges Jubiläum und wir stellen euch einige der über 320 Gastronomen vor.

Heute präsentieren wir euch die Schloss Schenke in Ellwangen



### Schloss Schenke - Das Ellwanger Landhotel

Dennis Wiche ist Koch mit Leidenschaft! Regional - Schwäbisch und Kreativ. Da darf in der Kategorie: Von Kopf bis Fuss das Traditionsgericht "Saure Kutteln" auf keinen Fall fehlen. Denis Wiche verrät Euch das Rezept. Viel Genuss beim Ausprobieren!

Mehr Informationen über die Schloss Schenke gibt es [hier](#).

Und nun das köstliche Rezept: "**Neunheimer Saure Kutteln**"



## Zutaten

- 500 g Kutteln, in Streifen geschnitten und vorgekocht
- 2 Zwiebeln, in halbe feine Ringe geschnitten
- 300 ml Trollinger Rotwein (z.B. vom Weingut Hirsch aus Leingarten)
- 500 ml kräftige Rindbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Senfsaat
- 3 St. Wacholderbeeren, angedrückt
- 2 Schuss Balsamico Essig (z.B. aus dem Genuss Shop der Schloss Schenke)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Brauner Zucker
- 70 g Schweineschmalz
- 80 g heimisches Mehl 405 (z.B. von der Heimatsmühle)

## Zubereitung

Das Mehl in Schweineschmalz anschwitzen und bei schwacher Hitze rösten. Hat das Mehl eine dunkle, braune Farbe angenommen, werden die Zwiebeln hinzugegeben und glasig angeschwitzt.

Danach mit der Rinderbrühe, den Gewürzen, Wein und Essig ablöschen.

Anschließend die Gewürze dazugeben. Das Ganze ca. 75 Minuten köcheln lassen und am Ende abpassieren.

Die Kutteln nun in die Flüssigkeit geben und leicht aufkochen lassen.

Tipp: Zur Verfeinerung einen Schuss Balsamicoessig hinzugeben. Am besten schmecken sie mit gebratenen Röstkartoffeln oder frischem Ostalb-Korn Brot.