Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Bratkartoffeln und Saure Kutteln (Klassiker in Baden-Württemberg)

Zutaten:

Für die Sauren Kutteln:

- 1 kg Kutteln, küchenfertig vom Metzger oder aus dem Kühlregal (**Hinweis**: das ist viel, aber die richtige Menge, um den Rest (für liebe Gäste) einzufrieren.)
- 1 Zwiebel, geschält und gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein geschnitten
- 800 ml Rinderbrühe oder Rinderfond
- 250 ml Rotwein
- 40 g Mehl
- 70 g Butter
- 3 EL Tomatenmark
- 40 ml Essig
- Salz und Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren, fein gehackt

Für die Bratkartoffeln:

- 800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 2 EL Butterschmalz oder Öl
- Petersilie, geschnitten

Zubereitung

Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einem Topf mit 20 g Butter 2 Minuten dünsten.

Tomatenmark zugeben und anrösten.

Mit Rotwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen.

Die Kutteln, Rinderbrühe, Wacholder und Lorbeerblatt hinzugeben und mit Deckel ca. 50 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Eventuell nach 40 Minuten etwas Brühe nachgießen.

In der Zwischenzeit 50 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen und Mehl zugeben. 2-3 Minuten rührend bei kleiner Hitze anschwitzen, bis es eine hellbraune Farbe bekommt. Diese Brenne in den Kuttel-Eintopf rühren und andicken.

Vor dem Servieren mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln in reichlich Wasser weichkochen, abseihen und heiß pellen, dann abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Die Kartoffelscheiben in einer Pfanne mit Öl oder Butterschmalz und Salz 10-12 Minuten goldbraun braten. Vor dem Servieren mit geschnittener Petersilie bestreuen.