

Riesling-Rahmkutteln mit Butternutkürbis



Zutaten:

300g Kalbskutteln (geputzt)
200ml Gemüsebrühe
100ml Riesling
1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
1-2EL Mehl
200g Sahne
1EL Zitronenabrieb
100g geraspelter Butternutkürbis
Öl und Butter zum Anbraten
Muskatnuss
4EL Schnittlauch
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die vorbereiteten Kutteln in Streifen schneiden und in 1 Liter Wasser und etwas Salz ca.35 Minuten vorkochen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

Zwiebelwürfel und Knoblauch zuerst mit Mehl bestäuben, dann in einem Topf in Öl und Butter 2 Minuten unter Rühren anschwitzen.

Mit Riesling und Gemüsebrühe ablöschen 5 Minuten sanft einkochen lassen.

Nun die Sahne und die Kutteln zugeben. Solange leicht köcheln lassen, bis die Konsistenz cremig ist.

Die Kürbisraspel einrühren. Gegebenenfalls noch etwas Brühe zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenabrieb abschmecken.

Zuletzt den Schnittlauch untermischen.

Tipp: Dazu passen feine Nudeln oder Kartoffeln.