

## Panierte Kutteln mit pikanter Sauce

<u>Zutaten für 1 l Sauce.</u> 0,900 l brauner Saucenfond 0,300 l Weisswein Pfeffer Schalotten Gewürzgurken Estragon Petersilie Essig	<u>Kutteln:</u> Vorgekochte Kutteln Eier Mehl Paniermehl
--	--

### ARBEITSGÄNGE :

Die Schalotten fein hacken, andünsten und mit dem Weisswein ablöschen.

Fast vollständig einkochen lassen. Fond zugeben und etwas einkochen lassen.

Eventuell muss die Sauce gebunden werden. (beurre manié)

Die feingehackten restlichen Zutaten (Gewürzgurken, Petersilie, Estragon) zugeben und mit dem Essig abschmecken.

Die vom Metzger vorgekochten Kutteln sind im Allgemeinen so gekocht, dass sie in einer Sauce weiterverarbeitet werden können.

Für Kurzbratrezepte müssen die Kutteln noch +- 1 ½ Stunden vorgekocht werden.

Dazu eine Brühe oder Wasser, Salz und Suppengemüse verwenden.

Nach der Kochzeit die Kutteln abkühlen lassen und in kleine Portionen teilen.

Zuerst in Mehl, dann aufgeschlagenem Ei und zuletzt in Paniermehl wenden.

Das Ganze noch einmal wiederholen

In einer Pfanne genügend Fett erhitzen.

Die Portionen hineingeben und knusprig braten.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zu der pikanten Sauce reichen



## Nët gebonnenen brongen Fong

### Mir brauchen :

1 kg Schanken an Ofschnëtt  
 100 g Wuurzelen  
 200 g Ënnen  
 100 g Porretten  
 100 g Zellerie  
 30 g Tomatenpuree  
 4 Pfefferkären  
 2 Lorbeerblieder  
 2 Zéiwen Knuewelek  
 0,5 l Liter Muselwäin  
 2,0 l Waasser



### ARBECHTSSCHRETT :

- D' Schanken an d'Ofschnëtt kleng maachen.
- D'Geméis botzen an kleng haken.
- D'Geméis an gliddechem Uelech ubroden .
- D'Schanken an d'Ofschnëtt dobäi ginn, wann d'Geméis bëssen Faarf ugeholl huët.
- Zum Schluss den Tomatenpuree bäigin an kuurz mat ubroden.
- Dat Ganzt mam Muselwäin ofläschen an d'Waasser bäiginn .
- Am oppënem Dëppen dräi Stonnen lues zëien lossen.
- Duerno den Fond duerch eng Passette schëdden.
- Elo kann den Fond nach bis op d'Halschecht akachen gelos.
- Den Fond soll dann stoën gelos ginn, fier dass d'Fett séch ofsetzen kann.
- Daat Fett waat séch uewen ofgesaat huet kann dann ganz liicht ewech geholl ginn.
- Zu lecht gëtt den Fong gewiirtzt.