

## Rezept

# Kutteln in Weisswein-Basilikum-Sud

Ein Rezept von Kutteln in Weisswein-Basilikum-Sud, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Kutteln (Rind; fertig gekocht und in 0,5 cm dicke Streifen geschnitten; beim Metzger vorbestellen)	<b>2</b> Schalotten (ca. 70 g)
<b>200 ml</b> trockener Weißwein	<b>50 g</b> Butter
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>20 g</b> Mehl
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>500 ml</b> Rinderbrühe
<b>150 g</b> Kirschtomaten	<b>3</b> Wacholderbeeren
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>200 g</b> Sahne
Salz	<b>12</b> mittelgroße Basilikumblätter
<b>1 Msp.</b> Cayennepfeffer	<b>20 g</b> frisch geriebener Parmesan
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

## Zubereitung

1. Die Kutteln in einem Sieb mit kaltem Wasser abwaschen und gut abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden.
2. Die Butter in einem weiten Topf aufschäumen. Die Schalotten darin 2 Min. bei mittlerer Hitze anschwitzen. Das Mehl darüberstäuben, durchrühren und 1 Min. mitbraten.
3. Nach und nach den Weißwein zum Mehl gießen und glatt rühren. Die Brühe zugeben, alles aufkochen, Lorbeer und Wacholder zufügen und die Sauce offen bei kleiner Hitze ca. 10 Min. kochen.
4. Inzwischen eine große Pfanne erhitzen und das Olivenöl zugeben. Die Kutteln darin bei mittlerer Hitze 5 Min. anbraten. Kutteln mit der Sahne zur Sauce geben und weitere 8 Min. bei kleiner Hitze kochen. Dabei immer wieder umrühren.
5. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und die Stielansätze wegschneiden. Die Basilikumblätter vorsichtig waschen, trocken tupfen und grob zerschneiden oder mit den Fingerspitzen zerzupfen. Die Zitrone heiß abwaschen, gut trocken reiben und die Hälfte der Schale fein abreiben.
6. Die Sauce mit dem geriebenen Parmesan und der Zitronenschale verfeinern und noch 1 Min. weiterkochen. Dann die Kirschtomaten dazugeben und alles noch einmal aufkochen.

7. Kurz vor dem Servieren das Basilikum unter die Kutteln rühren und alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Zu den Kutteln passen Salzkartoffeln oder einfach frisches Weißbrot.