

Rezept

Kutteln nach Lyoneser Art

Ein Rezept von Kutteln nach Lyoneser Art, am 18.04.2024

Zutaten

4 große Zwiebeln	2 EL Sonnenblumenöl
30 g Butter	1 kg küchenfertige Kalbskutteln (gesäubert und vorgekocht; beim Metzger vorbestellen)
30 g Gänseschmalz	Salz
Pfeffer	2 EL Weißweinessig
3 EL gehackte krause Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und längs in feine Streifen schneiden. Öl und Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 20 Min. unter gelegentlichem Rühren langsam dünsten, bis sie weich sind und goldgelb gebräunt. Dann eventuell die Hitze erhöhen, damit die Zwiebeln ganz leicht bräunen, anschließend herausnehmen.
2. Inzwischen die Kutteln in ca. 5 mm breite Streifen schneiden. Schmalz in die Pfanne zum Bratensatz der Zwiebeln geben und zerlassen. Kutteln darin bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten, dabei gelegentlich umrühren. Zwiebeln unterheben, salzen, pfeffern und nochmals bei größerer Hitze braten, bis die Kutteln leicht bräunen. Mit Essig abschmecken, nochmals 1 Min. durchrühren. Mit Petersilie bestreuen und sofort mit frischem Weißbrot servieren.