

# Sauere Kutteln mit Bratkartoffeln



Kross und schlotzig zusammen

Sauere Kutteln ist ein traditionelles, schwäbisches Gericht. Es wird besonders gerne während der Fastenzeit oder auch das ganze Jahr über immer wieder gerne gegessen.

Ich benenne dieses Gericht deswegen auch ausnahmsweise mit „Kutteln“, denn es gibt auch noch andere Begriffe wie „Pansen“ oder dergleichen.

Kutteln oder Pansen ist der gut gereinigte Magen des Rindes. Man bekommt in daher auch in diesem Zustand, also gereinigt und weiß oder leicht gräulich, in Supermärkten oder beim Schlachter.

Kutteln werden vor der eigentlichen Zubereitung mehrere Stunden in Gemüsebrühe gar gekocht. Dann kann man sie

weiterverarbeiten und kochen, braten, backen oder frittieren.

Kutteln werden meistens vor dem Kochen in schmale Streifen geschnitten und in dieser Form verwendet.

Beim Recherchieren nach einem geeigneten Rezept für saure Kutteln stieß ich immer wieder darauf, dass diese gerne mit Bratkartoffeln als Beilage serviert werden. Mir erschließt sich diese Zubereitungsart nicht so ganz, denn einerseits habe ich krosse und knusprige Bratkartoffeln. Und andererseits in einer leckeren, leicht sauren Sauce zubereitete Kutteln. Die ja dann eher nach einer Beilage wie Salzkartoffeln, Klößen, Nudeln oder Reis schreien, damit die Sauce auch ihren Sinn und ihre Funktion hat. Aber anyway, wenn dies traditionell so zubereitet wird, verschließe ich mich dem nicht, es soll so sein und es gibt die sauren Kutteln eben mit Bratkartoffeln.

*Für 2 Personen*

- 500 g Kutteln (3–4 Stunden in Gemüsebrühe vorgegart)
- 10 Kartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- 1 1/2 EL Mehl
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Merlot
- mind. 5 EL Aceto Balsamico di Modena
- 3–4 EL Tomatenmark
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.*



## Leckere Kutteln

Kartoffeln schälen und in eine Schüssel geben. Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, in eine Schüssel geben und erkalten lassen. Dann quer in dünne Scheiben schneiden und in die Schüssel zurückgeben.

Zwiebeln putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Kutteln in kurze, schmale Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin auf jeweils beiden Seiten etwa 10 Minuten kross und knusprig anbraten. Salzen und pfeffern. Warmhalten.

Parallel dazu Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Mehl darüber stäuben und in der Butter kurz anbraten. Dann mit der Gemüsebrühe und dem Rotwein ablöschen und eine Mehlschwitze zubereiten. Dazu die Sauce kurz aufkochen und mit dem Mehl abbinden lassen. Eventuell mit

einem Schneebesen etwas verquirlen, damit das Mehl keine Klümpchen bildet.

Den Essig dazugeben. Ebenfalls das Tomatenmark dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker kräftig würzen.

Kutteln dazugeben und nur noch einige Minuten erhitzen. Sauce abschmecken.

Bratkartoffeln auf zwei Teller verteilen. Kutteln mit Sauce daneben geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

# **Sauere Nieren mit Kartoffelstampf**





Nieren muss man nicht wässern ...

In diesem Rezept eine Spezialität aus der Heimat der Vorfahren meiner 92-jährigen Mutter, dem Schwabenland,

Sauere Nieren sind eine schwäbische Spezialität und dort ein traditionelles Gericht.

Ich räume aber gleich einmal mit dem Irrglauben auf, man müsse Nieren vor der eigentlich Zubereitung einige Zeit in Wasser oder Milch einlegen, um den Uringeschmack und -geruch zu entfernen. Das ist Unsinn. In der französischen Küche – und das ist bekanntermaßen eine Haute Cuisine – wird dies nicht gemacht und die Nieren sofort verarbeitet. Gründliches Waschen unter kaltem Wasser reicht also völlig aus.

Bei der Recherche nach einem passenden Rezept fand ich zwar ein solches, jedoch waren alle Rezepte für saure Nieren mit Kartoffelstampf als Beilage. Eigentlich waren Klöße oder Nudeln als Beilage geplant, aber ich schwenkte schnell um, schälte und kochte einige Kartoffeln und bereitete mit einer

großen Portion Butter und einigen Gewürzen einen leckeren Kartoffelstampf zu und servierte ihn als Beilage.

*Zutaten für 2 Personen:*

- 600 g Nieren
- 2 Zwiebeln
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Mehl
- 2 EL Crème fraîche
- 5 EL Aceto Balsamico di Modena
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

*Für das Kartoffelstampf:*

- 10 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Zucker
- Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 25 Min.*



Mit leckerer, saurer Sauce

Kartoffeln schälen und 15 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Kochwasser abschütten. Kartoffeln mit dem Stampfgerät zerstampfen. Eine große Portion Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker kräftig würzen. Alles gut vermischen. Warmhalten.

Nieren unter kaltem Wasser waschen und längs vierteln. Dann quer in kurze Streifen schneiden. In eine Schüssel geben.

Zwiebeln putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Nieren dazugeben und kurz mit anbraten.

Mehl darüber stäuben und kurz mit anbraten. Die Gemüsebrühe dazugeben, alles gut vermischen und 5 Minuten leicht köcheln

lassen.

Essig und Crème fraîche dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker kräftig würzen. Sauce abschmecken. Nicht mehr weiter köcheln lassen, sonst werden die Nieren durch das zu lange Kochen hart.

Kartoffelstampf auf zwei Teller verteilen. Nierchen mit Sauce dazugeben.

Jeweils einige Esslöffel der Sauce über den Stampf geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

**Pferde-Sauerbraten**                      **mit**  
**Kartoffelstampf**                        **und**  
**Sauerkraut**





Ein Gericht für einen Sonntag-Mittag

Die zweite Fleischsorte des Rossschlachters, die ich ausprobiere.

Es ist Pferde-Bratenfleisch, das mit Essig und Gewürzen als Sauerfleisch eingelegt ist. Ich bereite die Marinade also nicht selbst zu. Das hat der Rossschlachter übernommen, der als kaufbares Produkt fertig eingelegten Sauerbraten anbietet und liefert.

Und es ist ein echter Sauerbraten, denn in einigen Regionen Deutschlands wird dieser eben traditionell nicht mit Rindfleisch, sondern mit Pferdefleisch zubereitet. Dies wird vermutlich seine Wurzeln in den Kriegen im 20. Jahrhundert haben, als Rindfleisch für die arme Bevölkerung nur sehr teuer und damit schwer zu bekommen war.

Laut Aufkleber auf der Packung enthält der Inhalt Pferde-Bratenfleisch, dazu Branntweinessig, Zwiebeln und diverse Gewürze. Davon konnte ich zumindest die folgenden identifizieren: Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Senfkörner, Pfefferkörner und natürlich Salz und etwas Zucker.

Ich bereite für 2 Personen gleich ein Kilo des Sauerbratens

zu. Das hört sich nach viel an, allerdings schrumpft das Fleisch beim stundenlangen Schmoren doch sehr stark, so dass als Portion zum Essen sicherlich nur etwa 300–400 g Fleisch für jede Person übrig bleiben.

Bei gutem Appetit kann man diese Menge an leckerem Fleisch, das nach dem Schmoren schon fast von alleine auseinanderfällt, gut mit etwas Kartoffelstampf und Sauerkraut genießen.

Kartoffelstampf bereite ich natürlich selbst zu. Kartoffeln, dann eine gute Portion Butter und Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat.

Nur beim Sauerkraut greife ich auf ein gutes Produkt vom Supermarkt zurück. Da ich nur selten Sauerkraut zubereite und esse, mache ich mir nicht die Mühe, dies selbst zuzubereiten, zumal das Kraut ja vor der Zubereitung einige Zeit in Salzlake mit Gewürzen fermentieren müsste. Leider zuviel Aufwand.

Für 2 Personen

- 1 kg eingelegter Pferde-Sauerbraten (in etwa 500 ml Marinade)
- 2 EL Mehl
- 6 große Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Muskat
- Butter
- Sauerkraut
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2  $\frac{1}{2}$  Stdn.



Sauer eingelegter Pferdebraten

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Fleisch darin einige Minuten auf beiden Seiten kross anbraten.

Marinade komplett dazugeben.

Fleisch zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen.

Kochwasser abschütten.

Eine große Portion Butter zu den Kartoffeln geben.

Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Muskat würzen.

Mit dem Stampfgerät gut zerstampfen und vermischen.  
Warmhalten.

Sauerkraut in einem kleinen Topf nach Anleitung auf dem Herd zubereiten bzw. erhitzen. Warmhalten.

Fleisch aus dem Topf nehmen. Warmhalten.

Sauce unzugedeckt auf die Hälfte der ursprünglichen Menge bei hoher Temperatur reduzieren.

Sauce durch ein Küchensieb und dann zurück in den Topf geben.

Mehl mit einem Schneebesen in der Sauce verrühren. Diese nochmals aufkochen und die Sauce verdicken lassen.

Sauce nochmals durch das Küchensieb geben, um eventuelle Mehlklümpchen aus der Sauce zu entfernen.

Wieder in den Topf geben.

Fleisch wieder dazugeben und alles nochmals erhitzen. Sauce abschmecken.

Jeweils die Hälfte des Fleisches auf einen Teller geben.

Ebenfalls jeweils die Hälfte des Kartoffelstampf auf die beiden Teller geben.

Sauerkraut dazugeben.

Großzügig die schmackhafte, saure Bratensauce über Stampf und Fleisch geben.

Unbedingt alle Hauptzutaten zu diesem leckeren Gericht mit der äußerst schmackhaften Sauce essen.

Servieren. Guten Appetit!

---

**Pochierte Eier mit Oliven,  
grobkörnigem Senf und**

# Schnittlauch



Verschiedene Geschmacksnuancen

Pochierte Eier als kleiner Abend-Snack.

Dazu grüne Oliven aus dem Glas.

Etwas grobkörniger Senf.

Und als Garnitur kleingeschnittener Schnittlauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1230]

---



# Pochierte Eier mit Bratkartoffeln

Nein, es sind keine Spiegeleier. Auch wenn es so aussieht. Es ist also nicht das allseits bekannte Gericht Spiegeleier mit Bratkartoffeln.

Sondern ich habe pochierte Eier zubereitet. Dazu gibt man in das Kochwasser einen Schuss Essig. Und lässt die Eier langsam in das siedende Wasser fallen und dort einige Minuten garen, bis das Eiweiß stockt. Möglichst sollte das Eigelb beim Servieren dann noch flüssig sein.

Dazu als Beilage eben einfache Bratkartoffeln, die ich aus zuvor in Wasser gegarten Kartoffeln in der Pfanne zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:479]

---

## Kartoffel-Bratwurst-Salat

Dieses Mal bereite ich einen Kartoffel-Salat auf süddeutsche Art zu. Und zwar mit Essig und Öl angemacht.

Ich variiere den Salat noch ein wenig, indem ich kleingeschnittene, gebratene Rostbratwürste dazu gebe.

Man kann die gebratenen Rostbratwürste ruhig heiß aus der Pfanne in den Salat geben, man bekommt dadurch einen leicht lauwarmen Salat.

## Lungenragout mit Penne rigate



### Schmackhaftes Lungenragout

Eigentlich wollte ich mit der Schweinelunge ein traditionelles Lüngerl zubereiten. Ein bekanntes und gern gegessenes Gericht in Bayern und Österreich. Leider wird für ein Lüngerl aber nicht nur Lunge verwendet, sondern auch noch Herz. Und das hatte ich nicht vorrätig.

Also bereite ich ein reines Lungenragout zu. Ich verwende dazu etwa zwei Lungenflügel eines Schweins, das sind etwa 500 g Lunge. Ich säuere die Lunge nach dem Anbraten ein wenig mit Weißwein und Weißwein-Essig. Und binde die Sauce mit Mehl und Sahne. Dazu kommen noch Kapern aus dem Glas.

Die Lunge ist ja an sich ein sehr poröses und schwammiges Gebilde. Sie ist vom Volumen her recht viel, vom Gewicht her jedoch recht wenig. Am besten entfernt man beim Zuschneiden in grobe Stücke die große Ader (oder Vene?), da diese sehr fest ist. Die restlichen kleinen Adern oder Venen kann man belassen, sie werden durch einstündiges Köcheln gar gekocht. Beim Zuschneiden, nach dem Anbraten und auch beim weiteren Köcheln tritt aus der Lunge etwas schaumige Flüssigkeit aus. Diese kann man ruhig ignorieren und die Lunge weiterhin zubereiten. Die Lungenstücke sind nach dem Köcheln auch nicht mehr so groß und schwammig, sie ziehen sich zusammen und werden kleiner.

Das Ganze ergibt ein schönes Ragout, und die Lunge ist nach einer Stunde Köcheln auch sehr zart.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 500 g Schweinelunge
- 4 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 6 TL Kapern (Glas)
- 200 ml Soave
- 7–8 EL Weißwein-Essig
- 200 ml Sahne
- 2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 250 g Penne rigate
- Petersilie
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 60 Min.

Lunge gut unter kaltem Wasser waschen.

Große Ader der Lunge entfernen. Lunge in grobe Stücke

schneiden und auf einen Teller geben.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Lungenstücke darin kross anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe am Topfboden bilden. Lungenstücke herausnehmen und auf einen Teller geben.

Noch etwas Butter in den Topf geben. Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln in der Butter anbraten. Mit Mehl bestäuben. Alles ein wenig anbraten lassen. Mit Wein ablöschen. Essig hinzugeben. Sahne dazugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel gut vom Topfboden lösen. Kapern hinzugeben. Lungenstücke wieder hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Bei geringer Temperatur zugedeckt 60 Minuten köcheln lassen. Danach die Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben und großzügig das Ragout darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

---

## **Saueres Kronfleisch mit Petersilien-Kartoffeln**



### Schmackhaftes Innereien-Gericht

Als Kronfleisch wird in Bayern und Österreich das Zwerchfell bezeichnet, das die Brusthöhle von der Bauchhöhle bei Rind, Kalb und Schwein trennt. Das Kronfleisch ist zwar ein grobfaseriges und trockenes Muskelfleisch, wird aber zu den Innereien gezählt. Es wird als einfaches Suppenfleisch, als Zutat von Bruckfleisch und auch als Gulasch verwendet.

Für saures Kronfleisch wird das Fleisch in dünne Scheiben geschnitten, mit gehackten Zwiebeln angebraten, mit Mehl bestäubt, mit Essig und Fond abgelöscht, gedünstet und mit Sahne verfeinert. Außerdem kommen noch Kapern in die Sauce.

Das Fleisch kräuselt sich beim Kochen zusammen und erinnert an eine Krone, daher stammt der Name Kronfleisch. Im Englischen heißt das Kronfleisch „Skirt Steak“. Das Kronfleisch ist nach dem Garen in dem Ragout sehr zart.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 400 g Kronfleisch



- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 TL Kapern
- 1 EL Mehl
- 3 EL Weißwein-Essig
- 200 ml Gemüfefond
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 6 Kartoffeln
- Petersilie
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Kronfleisch quer in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden.

Kartoffeln schälen. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Kronfleisch dazugeben. Mit Mehl bestäuben und alles kräftig anbraten.

Mit Essig ablöschen. Fond hinzugeben. Sahne dazugeben. Kapern hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 12–15 Minuten garen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. In grobe Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin kurz schwenken. Salzen und pfeffern. Petersilie dazugeben und alles vermischen.

Kartoffeln auf zwei Tellern anrichten, Kronfleisch mit Sauce großzügig darüber geben und servieren.

---

## Fleischtopf



Herz, Niere, Leber, Schweinebauch und -gulasch mit Knödeln und viel Sauce

Auf dieses Gericht hat mich Dirk von [Der Herdnerd](#) hingewiesen. Da es mit vielen Innereien zubereitet wird, hat es mich sofort angesprochen. Der Begriff „Fleischtopf“ ist eventuell nicht ganz passend, aber es fiel mir kein anderer ein. Das Gericht ist leicht süß-säuerlich.

Das Gericht erinnert an die Schlachtung eines Schweins auf Bauernhöfen in früheren Zeiten. Nach der Schlachtung mussten bestimmte Teile wie Blut und empfindliche Innereien sofort verarbeitet werden. Daher wurde bei solchen Schlachtungen auch eine Schlachtplatte, die u.a. aus Speck, Leber- und Blutwurst

besteht, zubereitet und gegessen.

Ein ähnliches Gericht ist das österreichische Beuscherl, oder auch Saures Lüngerl. Das ist ein Ragout aus Lunge, zum Teil auch mit Herz. Es kann mit allen weiteren Innereien wie Zunge oder Niere zubereitet werden. Das Beuscherl wird ebenso wie dieses Gericht mit Essig und Zucker zubereitet.

Ich las in verschiedenen Rezepten, dass die Innereien und das Fleisch im Ganzen in dem Fond gegart und erst danach kleingeschnitten und wieder in den Fond gegeben werden. Also schnitt ich diesmal das Fleisch vor dem Garen nicht klein, sondern folgte dieses Mal diesem Hinweis. Ebenfalls ist in einigen Rezepten zu finden, dass nicht nur Herz und Niere als Innereien für den Fleischtopf verwendet werden, sondern auch Leber. Also probierte ich dies auch so aus. Bei dieser Zutat musste ich leider von der verwendeten Fleischart abweichen, denn mein Schlachter hatte keine Schweineleber mehr vorrätig. Da ich aber alles schon eingekauft hatte und das Gericht zubereiten wollte, griff ich notgedrungen zu Rinderleber.

Bei den Knödeln habe ich auf frisch zubereitete, eingefrorene [Speckknödel](#) zurückgegriffen.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- $\frac{1}{2}$  Schweineherz (etwa 125 g)
- 1 Schweineniere (etwa 160 g)
- 120 g Leber
- 125 g Schweinebauch
- 125 g Schweinegulasch
- 1 Zwiebel
- 1 l [Bratenfond](#)
- 2 frische Lorbeerblätter
- $\frac{1}{2}$  TL Pimentkörner
- 50 g Speiselebkuchen
- $\frac{1}{2}$ –1 TL Zucker
- 2–3 EL Weißweinessig

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 6 Speckknödel

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Fertig angerichtet

Zwiebel schälen und längs halbieren. Herz und Niere unter kaltem Wasser abwaschen. Bratenfond in einem großen Topf erhitzen. Herz, Niere, Leber, Schweinebauch und -gulasch hineingeben. Ebenso Zwiebel, Lorbeerblätter und Pimentkörner. Zugedeckt bei geringer Temperatur etwa 1 Stunde köcheln lassen.

Danach den Topf vom Herd nehmen und die Fleischstücke herausheben. Herz von Fett und Sehnen befreien. Niere halbieren und eventuelles Fett entfernen. Schwarte und Knochen beim Schweinebauch wegschneiden. Alle Fleischstücke in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Lorbeerblätter und Pimentkörner aus dem Fond herausnehmen. Lebkuchen in kleine Stücke schneiden und in die Sauce geben. Den Lebkuchen am besten mit einem Kartoffelstampfer oder auch Schneebesen auflösen und in der

Sauce verrühren. Mit etwas Zucker und Essig würzen. Fleischstücke wieder hineingeben und alles wieder zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer gut würzen und abschmecken.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die aufgetauten Knödel in dem nur noch siedenden Wasser 20 Minuten ziehen lassen.

Knödel auf zwei Teller geben und reichlich von dem Fleisch mit Sauce darüber verteilen.