

Das etwas andere Schnitzel: Panierte Kutteln mit Kräuterbergkäse



Kutteln mal anders

Auf der Suche nach ausgefallenen Rezepten hat mir ein Kollege das Rezept seiner Kuttelspezialität verraten. Das knusprige Kuttelschnitzel mit dem saftig, käsigen Inhalt wird mit hausgemachtem Kartoffelsalat serviert. Mir hat es sehr gut geschmeckt.

Für alle Kuttelliebhaber habe ich hier eine kleine Anleitung:

Beim Metzger die Kutteln im Ganzen bestellen (geputzt und vorgekocht). Anschließend die Kutteln in einem Topf mit Wasser bedecken. Etwas Weißwein, Zwiebel, Nelke, Lorbeer, Wachholder und Salz zugeben. Und ca. 30 bis 45 Minuten bissfest kochen. Anschließend die Kutteln entnehmen und abkühlen lassen. Die Kutteln in schnitzelgroße Portionen schneiden und gründlich trocken tupfen.



Kuttelschnitzel ausbreiten und mit geriebenem Kräuterbergkäse und gemahlenem Pfeffer und etwas Zitronenabrieb füllen. Die Enden zusammenklappen und wie ein normales Schnitzel in Mehl, Ei und Weckmehl panieren.

In heißem Butterschmalz knusprig und goldgelb ausbacken.

Dazu schmeckt hausgemachter Kartoffelsalat, geriebener Kartoffelsalat oder saure Kartoffelrädle.