

Monatshit zum März - Rezept:

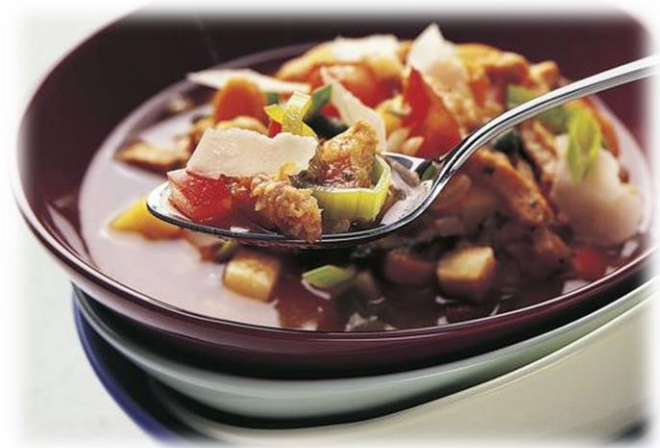
Rindskutteln geschnetzelt TK (1kg vac) CH 9.80/kg

Keller's Rezeptdienst

Nr. 170	März	2017
Busecca (Tessiner Kuttelsuppe)		

ZUTATEN für 4 Personen:

1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst
Butter zum Dämpfen
100 g Speckwürfelchen
2 Rüebli, in Scheiben geschnitten
½ Lauch, fein geschnitten
½ Sellerie, klein gewürfelt
2 Kartoffeln, klein gewürfelt
2 EL Tomatenpüree
400 g gekochte Kutteln, in feine Streifen geschnitten
ca. 1 Liter Fleischbouillon
je 1 EL Basilikum, Majoran, Rosmarin, fein gehackt
2 Tomaten, halbiert, entkernt, klein gewürfelt
Salz
Pfeffer aus der Mühle
50 g Sbrinz AOP, fein gehobelt



ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in der Butter andämpfen. Speck zugeben, kurz mitbraten. Gemüse, Kartoffeln und Tomatenpüree beifügen, mitdünsten. Kutteln darunter mischen. Mit der Bouillon ablöschen, würzen. Alles aufkochen, 30-40 Minuten köcheln.
2. Kräuter und Tomaten darunter mischen, kurz heiss werden lassen, evtl. würzen.
3. Die Busecca in vorgewärmte Schalen verteilen. Mit Sbrinz servieren.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg!