

Kutteln nach Thurgauer Art

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Bratbutter
- 800 g Kutteln, vorgekocht in Streifen
- 1 EL Mehl
- 4 dl Tobijässler Apfelwein
- 2 EL Kümmelsamen
- Salz und Pfeffer
- 2 dl Rahm
- ½ Zitrone (Saft)
- 1 Apfel für die Garnitur

Zwiebeln und Knoblauchzehen feinhacken und in der heissen Bratbutter dünsten. Kutteln beifügen, kurz mitdünsten. Mehl darüberstreuen, alles gut wenden und mit Tobijässler ablöschen. Unter Rühren aufkochen, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. 2 Stunden bei schwacher Hitze sanft köcheln lassen. Rahm zugeben, aufkochen und mit Zitronensaft abschmecken. Nach Belieben mit in Butter gebratenen Apfelstückchen garnieren.