

Kutteln nach Thurgauer Art

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

Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken und in der heissen Bratbutter andünsten. Kutteln beifügen, kurz mitdünsten. Mehl darüberstreuen, alles gut wenden und mit Möhl-Saft 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.