

## Kutteln in Rotweinsoße

### Zutaten für 800g Dose Jagstfelder Kutteln:

5 mittelgrosse Zwiebeln  
100g Fett  
Tomatenmark  
etwas Mehl  
1/4 bis 1/2 Liter Trollinger  
1 Lorbeerblatt  
4 Wacholderbeeren  
2 Nelken  
4 Pfefferkörner,  
gekörnte Brühe  
Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln in heissem Fett andünsten, mit Mehl bestäuben und Farbe nehmen lassen. Etwas Tomatenmark hinzufügen. Das Ganze mit einem trockenen Rotwein (z.B.Trollinger)ablöschen und gut durchkochen, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelken, Salz und Pfeffer hinzugeben. Die Kutteln beimengen und kurz in der fertigen Sosse ziehen lassen.