

## Kuttelsuppe

4 EL Öl  
3 Zwiebeln  
267 g Kutteln, gewaschen und vorgegart  
650 ml Wasser  
250 ml Kalbsfond  
150 ml Wein, weiß, halbtrockener (Silvaner, MT)  
Salz und Pfeffer  
1 Nelke(n)  
1 Blatt Salbei  
1 Lorbeerblatt  
250 g Kartoffel(n)  
Johannisbrotkernmehl oder Roux n. B.  
Petersilie

## Zubereitung

Gewürfelte Zwiebel mit dem Öl leicht anrösten. Zerkleinerte Kutteln (3 cm Streifen) dazugeben und mit anbraten. Mit Wasser und dem Kalbsfond auffüllen, Salz, Pfeffer, Salbeiblatt, Lorbeerblatt, 1 Nelke zufügen. Wein zufügen. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel garen lassen.  
Danach dünne Kartoffelscheiben in der Brühe garen. Etwas abbinden, um eine Sämigkeit herzustellen.