

Lammkutteln in Riesling

Zutaten für 4 Personen

800 g	Lammkutteln (geputzt, geschnitten und vorblanchiert vom Metzger)
je 100 g	Zwiebeln, Lauch, Karotten und Sellerie (in feine Streifen geschnitten)
1 Stck.	Spickzwiebel (halbe Zwiebel, Lorbeerblatt, 4 - 5 Nelken)
150 g	Butter
90 g	Weizenmehl
125 ml	Weißweinessig
250 ml	Württembergischer Riesling, trocken
500 ml	Lammbrühe, klar
250 ml	Sahne Salz, Pfeffer, Zitrone Prise Zucker

Zubereitung

Die vorblanchierten Lammkutteln mit Wasser, Spickzwiebel, etwas Essig und wenig Salz zum Kochen bringen und ziehen lassen, bis sie weich sind, aber noch etwas Biss haben. Nebenbei die Butter mit den Zwiebelstreifen anschwitzen, dem Weißweinessig ablöschen und die Flüssigkeit gänzlich reduzieren. Mit dem Weißwein ablöschen und wiederum gänzlich reduzieren, dann mit dem Weizenmehl bestäuben. Kurz farblos schwitzen.

Die Kutteln aus dem Sud nehmen, oben auflegen, verrühren, mit Lammbühe zur gewünschten Konsistenz auffüllen, kurz kochen lassen, mit Meersalz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb, sowie einer Prise Zucker abschmecken. Nun die Streifen von Lauch, Sellerie und Karotten dazugeben, kurz mitgaren, mit der Sahne verfeinern und servieren.

Schmeckt mit Weißbrot, Bratkartoffeln, feinen Nudeln oder kann auch in einem halbtiefen Teller mit Kräutern und geriebenem Weißbrot gratiniert werden.

