

TRIPPA ALLA ROMANA

RÖMISCHE KUTTELN



Zutaten für 4 Portionen:

800 gr Kutteln
1 Bund Sellerie
2 Karotten
1 Zwiebel
600 gr Fleisch- oder Tomatensoße
Minze
Pecorino (römischer Schafskäse)

Zubereitung

1. Kutteln fertig gekocht kaufen, in dünne Stücke schneiden und in eine große Pfanne, in der schon die Karotten, Sellerie und Zwiebel gekocht wurden, geben.
2. Während die Kutteln kochen, Fleisch- oder Tomatensoße vorbereiten.
3. Kutteln eine halbe Stunde in der Fleisch- oder Tomatensoße köcheln lassen, wenn nötig salzen, anschließend den geriebenen Käse (Pecorino Romano) hinzugeben, abschließend die frische gehackte Minze hinzugeben und heiß servieren.

Notes

Früher waren Kutteln ein Nahrungsmittel für arme Menschen und Tiere, heutzutage sind sie eine Delikatesse. Im letzten Jahrhundert wurden die Kutteln in jeder Straße von Händlern verkauft. Heutzutage muss man die Kutteln vorher beim Metzger bestellen und bekommt sie meist schon fertig gekocht. Ein typischer Römischer Satz lautet "non c'è trippa per gatti" (Es gibt keine Kutteln für Katzen), sozusagen "Es wird nichts geteilt" nicht einmal das billigste Lebensmittel.