

# Der kulinarische Kanton Tessin – Rezepte

## Busecca alla casalinga – Kuttelsuppe

### Zutaten für 4 Personen

- 200 gr Karotten, in Rädchen geschnitten
- 1 Stück Sellerieknollen, in Würfelchen geschnitten
- 200 gr Lauch dünn geschnitten
- ½ Wirsing, in feine Streifen geschnitten
- 500 gr Kutteln, vorgekocht und in Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, geschält und fein geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, geschält und fein geschnitten
- 50 gr Bauchspeck (Pancetta), fein gewürfelt
- 4 - 5 EL Olivenöl,
- 4 geschälte Tomaten, entkernen und hacken (ersatzweise aus der Dose)
- 200 ml Merlot
- 1 ltr Rindsbouillon
- frischer Basilikum und Rosmarin
- 1 TL Kümmel, gehackt
- 1 luganiga (Tessiner Schweinshackwurst)
- geriebener Sbrinz nach Geschmack

### Zubereitung

In einer Kasserolle das Olivenöl erhitzen. Darin die Pancetta mit den Zwiebeln und Knoblauch andünsten.

Das Gemüse und die Kuttelstreifen beifügen und leicht mitdünsten lassen. Die Tomaten beifügen.

Mit dem Merlot ablöschen, mit der Bouillon auffüllen und auf kleinem Feuer ca. 40 Minuten köcheln lassen.

Am Schluss die frisch gehackten Kräuter und den Kümmel beifügen.

Die Luganiga braten und in Scheiben schneiden. Vor dem Servieren die Wurst in die Suppe geben, mit Sbrinz (oder Parmesan) bestreuen.

Heiss servieren mit frischem Weissbrot.