



icatatus etur sitatios doluptat quis et ut ipsam laborec estiatat Quiam ut dolesequiae moluptatur

## DEFTIGE DELIKATESSE

Seit bald 150 Jahren ist der „Diem“ in Krumbach im schwäbischen Barockwinkel eine gastronomische Größe. Mit regionalen Köstlichkeiten wie Kalbskutteln begeistert der Juniorchef Feinschmecker von nah und fern.

TEXT: THOMAS G. KONOFOL FOTOS: JULIA ROTTER

Es gibt Gerichte, die sind deftig und delikater zugleich. Wer's nicht glaubt, braucht bloß einmal die prächtigen Milchkalbskutteln im Metzgerei-Gasthof Diem zu probieren. Der fein geschnittene Pansen vom nur mit Muttermilch ernährten Jungtier ist eine höchst appetitliche, superzarte Angelegenheit – ein Fest für jeden Innereienfreund.

Um auch geschmacklich das Optimum aus den Kutteln herauszuholen, bedarf es einer kräftigen Begleitung. Da geht's nicht ohne Omas gute alte Einbrenne – auch „Mehlschwitze“ genannt und als solche von den modernen Magerköchen lange aus der fortschrittlichen Küche verbannt.

Johannes Diem, 25, ist zwar gertenschlank, aber gewiss kein Magerkoch, sondern ein intelligenter Hüter kulinarischer

Traditionen. „Wir benötigen die Einbrenne“, erklärt er, „um unserer Rotwein-Balsamico-Sauce eine sämige Konsistenz zu verleihen. So bekommen die Kutteln mehr Power.“

### KOCHEN IN-ACHTER-GENERATION

Die schwäbische Leibspeise, die wir genüsslich aus dem tiefen Teller löffeln, kann man wahrhaftig kaum besser zubereiten. Die ausdrucksstarke Sauce besticht durch ein harmonisches Süße-Säure-Spiel und steigert noch das wohlige Mundgefühl, wenn in ihrer dunklen Flut die sanft gegarten Kutteln auf herrlich resche Speckbratkartoffeln treffen.

Johannes Diem schenkt noch einen Schluck fränkischen Schwarzriesling nach und umreißt beinahe leidenschaftlich die Philosophie seines Familienbetriebs, der in

achter Generation Metzgerei und seit 1876 auch Gasthof ist: „Unser Fleisch beziehen wir nur aus der nächsten Umgebung, wir schlachten so stressfrei wie möglich in unserem eigenen Schlachthaus und achten darauf, alles vom Tier zu verwenden und nichts davon entsorgen zu müssen.“

Der gelernte Metzger und Koch war noch keine 20, als er vor sechs Jahren die Küche von Oma Josefa übernahm. Die alte Dame lebt nicht mehr, aber Vater Karl, Mutter Ulrike und Bruder Benedikt sind stolz auf ihren Hoffnungsträger, der den „Diem“ in eine erfolgreiche Zukunft führen soll. 🍷

.....  
\* **Servus-Tipp:** Metzgerei-Gasthof Diem, Kirchenstr. 5, 86381 Krumbach, Tel. 08282 / 88820, [www.gasthof-diem.de](http://www.gasthof-diem.de)

## MILCHKALBSKUTTELN MIT SPECKBRATKARTOFFELN



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: ca. 2 Stunden (plus Zubereitungszeit der Kartoffeln am Vortag)

Für die Kutteln:

1 kg Kutteln vom Milchkalb  
2 Zwiebeln in feine Würfel geschnitten  
100 g Schweineschmalz  
2 EL Mehl 405  
0,5 l Rotwein (z. B. fränkischer Schwarzriesling)  
400 ml Rinderbrühe  
400 ml Bratenjus  
1 Lorbeerblatt  
4 EL Rosinen oder Zibeben  
200 ml Balsamico-Essig  
Zucker, Salz u. weißer Pfeffer aus der Mühle

Für die Bratkartoffeln:

1,2 kg festkochende Kartoffeln  
2 EL Schweineschmalz  
100 g gekochter Schinkenspeck vom Schweinehals  
100 g Zwiebeln (Schalotten) in feine Scheiben geschnitten  
Salz, Pfeffer  
1 Bund Frühlingslauch fein geschnitten

### ZUBEREITUNG

1. Am Vortag Kartoffeln in einem offenen Topf mit ausreichend Wasser 1 Stunde kochen, dann herausnehmen, schälen, ausdampfen lassen und kaltstellen.

**Tipp:** Kartoffeln bis zu 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, so wird ihnen mehr Wasser entzogen, und sie werden noch etwas fester. (Mindestruhezeit 6 Std.)

2. Kutteln und Zwiebeln in einem Topf mit großem Boden anschwitzen, dann herausnehmen und beiseitestellen.

**Tipp:** Kutteln schon beim Metzger vorgaren und in Streifen schneiden lassen. Keine gebleichten oder geschwefelten Kutteln kaufen, weil das den Geschmack verfälscht. Kutteln sollten von einem frisch geschlachteten Tier stammen und sehr sauber pariert sein.

3. Für eine dunkle Einbrenne (Mehlschwitze) Schweineschmalz langsam erhitzen und Mehl zugeben.

4. Mit einem Holzkochlöffel stetig rühren und das Mehl solange anschwitzen, bis es eine goldbraune Farbe annimmt.

5. Mit Rotwein ablöschen und kurz reduzieren lassen, dann Rinderbrühe, Bratenjus und Lorbeerblatt hinzufügen und das Ganze nochmal aufkochen.

6. Kutteln, Zwiebeln und Rosinen in den Topf geben und 25 – 30 Minuten köcheln lassen. Unterdessen Kartoffeln aus dem Kühlschrank nehmen, in Scheiben schneiden und in heißem Schweineschmalz resch anbraten. Erst wenn die Kartoffeln goldbraun sind, Schinkenspeck und Schalotten mit in die Pfanne geben und alles noch ein paar Minuten weiterbraten.

7. Speckbratkartoffeln kurz vor dem Anrichten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Frühlingslauch bestreuen.

8. Milchkalbskutteln mit Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer feinsäuerlich abschmecken und auf tiefe Teller verteilen, Bratkartoffeln separat servieren.