

Rezept „Töttchen“



Beispielbild: Abb. ähnlich

Zutaten (für 4 Personen)

- 750 g Kalbsschulter oder Kalbsbrust
- 1 kleine Zwiebel
- 1,5 Liter Wasser

Für die Soße:

- 1 EL Pflanzenfett
- 2 große Zwiebeln
- Essig
- 1 EL Senf
- Salz
- Pfeffer
- etwas Worcestersauce nach Geschmack
- optional etwas Zucker für eine süß-saure Note



Rezept „Töttchen“



Beispielbild: Abb. ähnlich

Zubereitung

1. Kalbfleisch kochen

Die Kalbsschulter beziehungsweise Kalbsbrust zusammen mit der geschälten kleinen Zwiebel in 1,5 Litern Wasser etwa 1½ Stunden gar kochen.

2. Fleisch vorbereiten

Das Fleisch aus der Brühe nehmen und etwas abkühlen lassen. Fett und Sehnen entfernen. Anschließend das Fleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

3. Brühe aufbewahren

Die Kochbrühe durch ein Sieb gießen und beiseitestellen. Sie wird später benötigt und sorgt beim Abkühlen dafür, dass das Töttchen durch die gelierende Brühe seine typische Bindung erhält.

4. Zwiebeln anbraten

Die beiden großen Zwiebeln würfeln. Pflanzenfett in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig werden lassen.



Rezept „Töttchen“



Beispielbild: Abb. ähnlich

5. Fleisch dazugeben

Das gewürfelte Kalbfleisch zu den Zwiebeln geben und mit etwas von der vorbereiteten Brühe auffüllen. Einmal aufkochen lassen.

6. Typisch westfälisch abschmecken

Jetzt mit Essig, Senf, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Nach Geschmack kann Worcestersauce hinzugegeben werden. Wer das Töttchen gerne süß-sauer mag, gibt zusätzlich eine kleine Menge Zucker dazu.

7. Nicht mit Mehl binden

Ein wichtiger Punkt beim traditionellen Töttchen: Es wird nicht mit einer Mehlschwitze gebunden. Die Brühe geliert beim Erkalten und gibt dem Gericht seine typische Konsistenz.

Was gehört zum Töttchen?

Traditionell wird Töttchen mit kräftigem Brot serviert. Auch Senf und eine eingelegte Gurke passen gut dazu. Als Beilage zu einer größeren Mahlzeit werden außerdem Salzkartoffeln und ein grüner Salat empfohlen.

