Kutteln in Cidre

Tripes à la mode de Caen

© horst-ries.de

Dieses Gericht der französischen Grande-Küche, ist seit dem Mittelalter nahezu unverändert geblieben. In Frankreich wird ein spezieller Topf, eine Tripière, für dieses Gericht verwendet. Der Deckel wird noch mit einem Wasser-Mehl-Teig abgedichtet und kommt für mehrere Stunden bei geringer Temperatur in den Backofen.

Dafür eignet sich hervorragend der CrockPot – er ahmt den abkühlenden Backofen nach – das langsame Garen bei Niedrigtemperatur.

Das Rezept:

- 400g vorbehandelte Kuttel-Streifen
- 1 Kalbsfuß oder 2 Schweinsfüße, zerhackt
- 100 g Speckschwarte
- 2 Möhren
- 1 Stück Lauch, in Scheiben geschnitten
- ¼ Knollensellerie oder Selleriekraut
- 1 Stück Wurzelpetersilie
- 4 Schalotten
- 2-3 Knoblauchzehen
- 3 Gewürznelken (in kl. Zwiebel stecken)
- 3 Pimentkörner
- 3 Wachholderbeeren, gedrückt
- 1 Bouquet garni *)
- 80 ml Hühner- oder Fleischbrühe
- ca. 150 ml Cidre
- 2 x 2cl Calvados
- Salz und Pfeffer

*) *2 Stängel Blattpetersilie, 3 Zweige frischen Thymian, 1 Zweiglein frischen Rosmarin, 2 Lorbeerblätter frisch, oder Trockenkräuter samt Nelken in ein Mullsäckchen binden.*

Zubereitung

Möhren putzen und würfeln, Sellerie stiften, die Schalotten schälen und vierteln, Knoblauchzehe schälen und in Stifte schneiden.

Die Speckschwarte in den CrockPot legen. Das Gemüse, Gewürze und das Bouquet garni einlegen.

Darauf kommen die gehackten Füße.

Obenauf dann die Kutteln.

Jede Schicht kräftig mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Hühnerbrühe und so viel Cidre angießen, dass alles grad bedeckt ist, 2cl Calvados dazu. Den Topf fest verschließen! Ich habe den Deckel noch vorschriftsmäßig mit Mehlteig abgedichtet (geht ohne viel Mühe).

CrockPot 8 Std. auf „Automatic“ gestellt.

Das Ergebnis sieht erstmal recht appetitlich aus.

Umgefüllt in einen Herd-Topf. Die Füße herausgenommen, die Knochen, das Bouquet garni, Lauchschalen und die Speckschwarte entfernt. Die Schwarte der Kalbs- oder Schweinsfüße in mundgerechte Stücke geschnitten und zurück in den Topf.

Nochmals 2cl Calvados dazu gegeben und noch einmal kurz aufkochen, eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Auf gewärmten Tellern serviert.

Dazu gibt es Baguettes zum Aufsaugen der herrlichen Brühe.

*