

Münsterländer Kalbstöttchen, alt hergebracht, neu überdacht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Der „Kultige Snack“ – Hier als „De Luxe Rezept“ beschrieben

Zutaten

- 1 kg Kalbschulter
- 1 kleine Kalbszunge
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 40 g Butter
- 4 -5 El Weizenmehl
- 1 El Senf
- 1 große Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 3 - 4 Nelkenköpfen
- 6 - 8 gedrückte Pfefferkörner
- 1 Möhre, etwas Knollensellerie.1 kleine Stange Lauch

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Kalbfleisch und die Zunge waschen und in kochendes Salzwasser geben. Die Zwiebel, die Gewürze und das Suppengemüse hinzu fügen.

Schritt3

Alles ca. 45 - 50 min. leise simmern lassen, weich kochen.

Schritt4

(Das prüft man bei der Zunge am Besten an der Zungenspitze)

Schritt5

Die Kalbsschulter heraus nehmen auskühlen lassen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Schritt6

Die Kalbszunge ganz kurz in kaltem Wasser abkühlen und noch in warmem Zustand schälen.

Schritt7

(Das geht nicht sehr gut, wenn völlig ausgekühlt ist)

Schritt8

Anschließend den Schlund parieren, abschneiden und ebenfalls in

Schritt9

1 cm große Würfel schneiden.

Schritt10

Der Soßenansatz:

Schritt11

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen und das Mehl dazu geben. Mit dem Schneebesen glatt rühren und mit etwas von dem passierten Fond aufgießen.

Schritt12

(Alles wird zuviel sein, denn die Soße sollte etwas so konstant sein, wie eine Fricassée Soße)

Schritt13

Mit Salz, Pfeffer und dem Senf würzig abschmecken und mindestens 10 min. leise auskochen lassen.

Schritt14

Das Fleisch dazu geben und Alles einmal gut aufkochen lassen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Das Kalbstöttchen wird im Münsterland, ähnlich einem Ragout Fin,

Schritt17

mit zünftigem Bauernbrot als Mahlzeit für den kleinen Hunger gereicht.

Rezeptart: Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** einfach, regional, schmackig, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-kalbstoettchen-alt-hergebracht-neu-ueberdacht/>