



Münsterländer Töttchen

Für 4 Personen

750 g Kalbsschulter
oder Kalbsbrust

1 kleine Zwiebel

1,5 l Wasser

Für die Soße:

1 EL Pflanzenfett

2 dicke Zwiebeln

Essig

1 EL Senf

Salz, Pfeffer

evtl. Worcestersauce

Die Kalbsschulter oder -brust mit der geschälten Zwiebel im Wasser gar kochen (etwa 1 1/2 Stunden). Das Fleisch aus der Brühe nehmen, etwas abkühlen lassen und das Fett und die Sehnen abschneiden. Die Brühe durchsieben und in einem separaten Gießer bereitstellen. Das Fleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Die dicken Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Margarine in einem Topf schmelzen lassen. Die Zwiebelwürfel in der Margarine glasig werden lassen. Das kleingeschnittene Fleisch zugeben. Mit etwas Brühe auffüllen und einmal aufkochen lassen.

Nun mit Essig (scharfer Essig, damit nicht so viel Flüssigkeit dazu kommt), Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann es auch mit Worcestersauce würzen. Einige mögen Töttchen besonders gern, wenn es süß-sauer schmeckt. Dann muss man es mit etwas Zucker abschmecken.

Das ursprüngliche, echte Töttchen wird nicht mit einer Mehlschwitze gebunden. Das Töttchen wird, wenn es erkaltet, durch die (gelierte) Brühe fest.

Tipp: Ganz lecker dazu ist frisches Steinofenbrot und ein kühles Bier.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

