

## **Tripes à la Mode (Kutteln)**

Aus der Serie Familienrezepte von Christian Meyer



### **Zutaten:**

1 Kalbsfuß der Länge nach halbiert

(Kutteln und Kalbsfuß bekomme ich bei meinem Haus und Hof Metzger Nuran am Meidlinger Markt.

Ca. 1,5 Kg Kutteln die man in 4 cm Vierecken schneidet oder schneiden lässt.

300 gr. Schwarten (Schwein)

2-3 Zwiebeln je nach Größe

2 Stangen Lauch mit Grün

2-3 Karotten

2-3 Knoblauchzehen

3 Nelken, 3-4 Lorbeerblätter

Salz

Pfeffer von der Mühle

1 Gewürzsträuschen

Ein Gusseiserner Topf oder eine Erdene Cocotte mit Deckel, wahlweise ein normaler Topf

### **Zubereitung:**

Die Schwarten unten in das Gefäß geben, die Füße darauf, ersatzweise tun es auch 2 Schweinsfüße halbiert, sowie die Kutteln.

Die in Scheiben, nicht zu dünn geschnittenen Karotten, den in Scheiben geschnittenen Lauch und die geschnittene Zwiebel zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Cidre und wenig Calvados übergießen, wahlweise auch Weißwein. Mit Wasser auffüllen, sodass die Kutteln zugedeckt sind. Deckel darauf geben und für ca. 7-8 Stunden bei 150 Grad in den Backofen schieben. Kurz vor Schluss das Gewürzsträuschen zugeben. Abschmecken und im Topf servieren.

Als Beilage: Baguette oder Stampfkartoffeln.

Dieses Gericht lässt sich gut aufwärmen und wird dadurch noch schmatziger. Gutes Gelingen.