

## Rezept

# Kalbskutteln aus Porto

Ein Rezept von Kalbskutteln aus Porto, am 28.03.2025

## Zutaten

<b>2</b> Kalbsbeinscheiben	<b>4</b> Lorbeerblätter
<b>600 g</b> Kalbskutteln (gereinigt, vorgekocht, gesalzen und in Streifen geschnitten)	<b>2 EL</b> Weißweinessig
<b>1</b> geräucherte Rohwurst (ca. 120 g)	<b>1</b> portugiesische Chorizo (ca. 270 g; Rohwurst; portugiesischer Lebensmittelladen)
<b>2</b> Zwiebeln	<b>200 g</b> Schweinebauch
<b>400 g</b> Tomaten	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>2</b> Möhren (ca. 200 g)
<b>1 EL</b> Schweineschmalz	<b>100 ml</b> Olivenöl
grobes Meersalz	<b>¾ TL</b> gemahlener Kreuzkümmel
<b>2 TL</b> schwarzer Pfeffer	<b>2 EL</b> edelsüßes Paprikapulver
<b>200 ml</b> trockener Weißwein	<b>4 TL</b> Piri-Piri-Öl (portugiesische scharfe Würzsauce)
<b>8 cl</b> roter Portwein	<b>3 Dosen</b> braune Bohnen (720 g Abtropfgewicht)

### Außerdem

Schmortopf (6 l Fassungsvermögen; Ø 26 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

## Zubereitung

1. Die Beinscheiben und 1 Lorbeerblatt in einen Topf geben, mit ausreichend Wasser bedecken, zum Kochen bringen und zugedeckt ca. 1 Std. sieden. Die Kutteln in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. 1 Lorbeerblatt und Essig dazugeben und die Kutteln bei niedriger Hitze ca. 10 Min. zugedeckt sieden, herausnehmen und abkühlen lassen. 250 ml Kochwasser abmessen und aufheben.
2. Beinscheiben aus dem Topf heben, abkühlen lassen, Knochen entfernen und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Das Kochwasser aufheben.
3. Würste klein würfeln. Den Schweinebauch in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Tomaten kreuzweise einschneiden und kurz mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen. Tomaten halbieren, von den Stielansätzen befreien und klein würfeln. Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, dicke Stiele entfernen, den Rest grob hacken.

4. Öl und Schmalz im Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren, Knoblauch und Kreuzkümmel dazugeben und kurz mitdünsten. Schweinebauch und Würste hinzufügen und unter Wenden bei starker Hitze ca. 5 Min. anbraten. Tomaten, restliche Lorbeerblätter, 1 EL Meersalz, Paprikapulver, Pfeffer, Piri Piri, Kutteln und Beinflisch zugeben. Weißwein sowie das Kochwasser der Kutteln angießen und den Topfinhalt zugedeckt ca. 10 Min. schmoren. Inzwischen die Bohnen in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.
- 
5. Das Kochwasser der Beinscheiben in den Topf geben, kurz aufkochen, salzen und pfeffern. Alles zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. 10 Min. vor Ende der Kochzeit die Bohnen dazugeben, nach der Kochzeit Portwein und Petersilie unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen, das Gericht ca. 2 Min. ziehen lassen und servieren.