

Rezept

Madrider Kutteleintopf

Ein Rezept von Madrider Kutteleintopf, am 18.12.2025

Zutaten

800 g	küchenfertige Kalbskutteln (beim Metzger vorbestellen)	2-3 EL Essig
1	ganze Knoblauchknolle + 2 Knoblauchzehen	1 Kalbsfuß (beim Metzger vorbestellen)
	Salz	2 Lorbeerblätter
2	Tomaten (ersatzweise 100 g stückige Tomaten aus der Dose)	1 Zwiebel
1 EL	edelsüßes Paprikapulver	1 dicke Scheibe Serranoschinken
1	getrocknete Chilischote (nach Belieben)	6 EL Olivenöl
100 g	morcilla	400 ml Gemüsefond (aus dem Glas)
		100 g chorizo
		Pfeffer (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Die Kutteln in große Stücke schneiden, zuerst gründlich in Essigwasser, dann einige Male in klarem Wasser waschen. Die Stücke in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und 5 Min. kochen lassen. Durch ein Sieb abgießen.
2. Reichlich frisches Wasser in den Topf geben, die Kutteln wieder hineingeben. Den Kalbsfuß waschen und dazulegen. Die Knoblauchknolle im Ganzen, 1 Lorbeerblatt und ½ TL Salz hinzufügen, zum Kochen bringen und halb zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 3 Std. kochen lassen. Kutteln und Kalbsfuß abgießen und etwas abkühlen lassen.
3. Für den sofrito die Zwiebel und die beiden Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Den Serranoschinken klein würfeln.
4. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 3 Min. unter Rühren anbraten. Den Schinken und das Paprikapulver hinzufügen und 1 Min. mitbraten. Die Tomaten und das verbliebene Lorbeerblatt dazugeben, mit dem Gemüsefond ablöschen. Halb zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. kochen lassen.
5. Die Kutteln in mundgerechte Stücke oder Streifen schneiden. Den Kalbsfuß auslösen und ebenfalls in Stücke schneiden. Kutteln und Kalbsfuß unter den sofrito mischen und nach Belieben die getrocknete Chilischote dazubrüseln. Bei starker Hitze 5 Min. kochen lassen.
6. Die chorizo in 1 cm dicke Scheiben schneiden und ebenfalls untermischen. Den Eintopf halb zugedeckt bei schwacher Hitze noch etwa 40 Min. leise kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser angießen.

7. Die morcilla in Scheiben schneiden, hinzufügen und 15 Min. mitkochen lassen. Die Kutteln mit Salz und nach Belieben Pfeffer würzen. Am besten schmecken sie übrigens aufgewärmt. Wenn Sie es also einrichten können, kochen Sie den Eintopf bereits am Vortag und wärmen ihn vor dem Servieren auf.