



Pfefferpotthast

NORDRHEIN-WESTFALEN

© StockFood/für ZS Verlag/Kramp + Cölling

Zutaten

- 500 g Gulasch vom Rind
- 500 g Gulasch vom Schwein
- 500 g Zwiebeln
- 1 TL Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Glas Kapern
- 1 l Rinderbrühe
- 1 Zitrone
- Mehl
- Öl oder Schmalz
- Zucker

Zubereitung

Rind- und Schweinefleisch in Würfel schneiden, in Pfanne geben, unter häufigem Wenden in Öl kurz anbraten, Zwiebeln hinzugeben. Dann mit Brühe ablöschen und den „Pott“ mit Salz und Pfeffer scharf würzen.

Anschließend 90 Minuten lang im geschlossenen Topf in siedender Rinderbrühe bei max. 90°C schmoren lassen, um das Fleisch zum Erweichen zu bringen. Die Soße zwischendurch mit angerührtem Mehl binden.

Es muss immer etwas Flüssigkeit im Topf verbleiben, damit das Fleisch nicht anbrennt; zu viel Flüssigkeit bringt das Fleisch zum Kochen. Zum Schluss geriebene Zitronenschale, Zitronensaft und Kapern zufügen, beliebig mit Zucker abschmecken. Mit Salzkartoffeln und Gewürzgurken servieren.

Guten Appetit!

Weinempfehlung

Zum Pfefferpotthast passen trockene Rotweine wie Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot oder Syrah. Generell wird jedoch zum Gericht ein Pils getrunken.