



Pfefferpotthast

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell, mit langer Geschichte, beliebt wie eh und je

Zutaten

- 0,800 - 1,0 kg mageres Rindfleisch in 3 cm großen Würfeln
- (Aus der Keule oder Schulter)
- 0,5 kg Zwiebeln, halbiert, in dünnen Scheiben
- 3 Lorbeerblätter
- 5 - 6 Nelkenköpfe
- 8 Pimentkörner
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Mehl
- 1 Tl Senf, ev. etwas geriebenen Meerrettich nach Geschmack
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gewürze in einen Laschen Teebeutel geben.

Schritt2

Die Zwiebeln in Butterschmalz glasig anschwitzen und das Fleisch dazu geben. 2 - 3 min. mit schmoren. "absteifen" lassen.

Schritt3

Mit dem Mehl bestäuben, salzen, pfeffern und den Gewürzbeutel dazu geben.

Schritt4

Die Fleisch - oder Gemüsebrühe aufgießen, das Fleisch bedecken. Mindestens 2 Stunden bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, das Fleisch sollte sehr schön weich sein.

Schritt5

Ev. etwas Flüssigkeit zwischendurch nachgießen, herzhaft abschmecken.

Schritt6

Gern gebe ich den Senf und etwas geriebenen Meerrettich dazu.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Traditionell isst man dazu saure Beilagen wie: Gewürz - oder Senfgurken, rote Bete, Blattsalate und Salzkartoffeln.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** beliebt wie eh und je

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfefferpotthast/>