

Westfälischer Pfefferpotthast (Westfälischer Gulasch)

Zutaten für 4 Personen

8 Personen

1kg Rindfleisch o. Gulasch	2 kg Rindfleisch o. Gulasch
50 g Butterschmalz	80 g Butterschmalz
500 g Zwiebeln	1 kg Zwiebeln
1 Tl Salz	1 ½ Tl Salz
10 Pfefferkörner	15 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter	4 Lorbeerblätter
2 Nelkengewürz	4 Nelkengewürz
1 Biozitrone	2 Biozitronen
½ Glas Altbier (optional)	1 Glas Bier
1 El Kapern	2 El Kapern
2 El Semmelmehl	3 El Semmelmehl
Ca. 800 ml Fleischbrühe	1,0 bis 1,5 Ltr Fleischbrühe
600 g Kartoffeln	1,2 Kg Kartoffeln
1 Pkg Rote Bete	1 Pkg Rote Bete
1 Glas Gewürzgurken	1 Glas Gewürzgurken
1 Glas eingel. Zucchini (optional)	1 Glas eingel. Zucchini (optional)
Salz, Pfeffer, Essig, Öl, Süsser	dto.
2 Eschalotten	dto.
Ca. 500 Kcal/P ohne Beilage	

So geht's:

Fleisch in kleine Würfel schneiden und mit dem Schmalz in Portionen kräftig anbraten und aus dem Brattopf nehmen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden .Im Bratenfett glasig braten. Das Fleisch, die Pfefferkörner, Lorbeerblätter und die Nelken zu den Zwiebeln geben. Mit der Brühe auffüllen bis alles leicht bedeckt ist. Zum Kochen bringen und **ca. 1 ½ Stunden** auf kleiner Stufe garen lassen. Zitrone heiß abspülen, trocknen und den Schalenabrieb, den Saft, die Kapern und das Semmelmehl unterrühren und wieder aufkochen. Mit reichlich Pfeffer abschmecken. Den Potthast im offenen Topf etwas ziehen lassen. Mit Kartoffeln und den Gewürzgurken anrichten. Durch längeres „ziehen“ lassen wird der Potthast durch das Semmelmehl sämiger. Damit das Fleisch schneller gart haben wir es durch Schweineschinkengulasch ersetzt. Im Sommer wird diese westfälische Gulaschversion mit Salzkartoffeln und grünem Salat gegessen. „Hast“ oder „ Harst“ kann mit geschmort übersetzt werden. Das Gericht ist also ein Pfefferschmorfleisch.

