

Westfälischer Pfeffer-Potthast mit Apfelmus und Gurken

Für 2 Personen

200 g Rinderfilet	100 g durchwachsener Speck	200 g vorw. feste Kartoffeln
2 Zwiebeln	1 Schlangengurke	1 Apfel (Boskoop)
1 rote Peperoni	2 Scheiben Pumpernickel	Rapsöl
30 ml Weißweinessig	Rohrohrzucker	Paprikapulver
Meersalz	Salz	schwarzer Pfeffer

In einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen. Das Rindfleisch waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls klein würfeln und mit dem Fleisch im Öl scharf anbraten. Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und dazugeben. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Die Peperoni waschen, kleinhacken und dazugeben. Mit dem Paprikapulver, Pfeffer und Meersalz abschmecken. Die Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Wenn das Fleisch gar ist, mit dem Rohrohrzucker, dem Paprikapulver, dem Meersalz, dem schwarzen Pfeffer und dem Weißweinessig abschmecken. Den Apfel schälen, klein schneiden und in etwas Wasser und Rohrohrzucker schmoren, bis er durchgeweicht ist. Anschließend verrühren. Die Gurke schälen, waschen, in Streifen schneiden, mit dem Rohrohrzucker und dem Weißweinessig schmoren und abschmecken. Den Pfefferpotthast auf einem Teller anrichten. Den Pumpernickel zerbröseln und den Pfefferpotthast damit bestreuen. Das Apfelmus und die Gurken dazugeben und servieren.

Jürgen Fortmann am 13. Februar 2012