

Westfälischer Pfeffer-Potthast

Für 2 Personen

400 g Rindshülfe	200 g Graubrot	400 g Zwiebeln
1 EL Butterschmalz	400 ml Fleischbrühe	1Msp. abgeriebene Zitronenschale
1 Lorbeerblatt	1 EL grober schwarzer Pfeffer	1 Msp. Piment
1 Msp. Nelke	1 Msp. Ingwerpulver	1 Msp. Macis
300 g Kartoffeln	Salz	

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden. Das Graubrot in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden, in einem Topf mit Butterschmalz anschwitzen. Anschließend Fleisch und Brot zugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Zitronenabrieb, Lorbeerblatt, Pfeffer, Piment, Nelke, Ingwerpulver und Macis zugeben. Langsam kochen und dabei immer wieder umrühren. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Nach ca. 15 Minuten Kochzeit die Kartoffeln zugeben und nochmals ca. 15 Minuten kochen. Mit Salz abschmecken und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 27. November