

# Pfeffer-Potthast mit Zwiebel-Schmelz

## Für 4 Personen:

600 g Rinderrücken ohne Kn.	6 mittelgroße Kartoffeln, festk.	$\frac{1}{2}$ TL grüner Pfeffer
$\frac{1}{2}$ TL Kubebenpfeffer	$\frac{1}{2}$ TL getrock. roter Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL langer Pfeffer
$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer	3 Zwiebeln	2 EL weißer Balsamico
1 EL Senf	250 ml Kalbsfond	Salz, Zucker
1 EL kalte Butter	4 Zweige frischer Kerbel	1 EL Butterschmalz

Kartoffel schälen, vierteln, in kaltem Wasser bereitstellen.

Kartoffeln in Salzwasser aufsetzen und bissfest garen.

Rinderrücken parieren und in mundgerechte Stücke schneiden, zur Seite stellen.

Zwiebel schälen, in halbe Ringe schneiden, in Butterschmalz anschwitzen, mit Salz und Zucker würzen, mit Balsamico ablöschen, 50 ml Kalbsfond dazugeben und bei geschlossenem Deckel zu einem Schmelz einkochen.

Pfefferkörner mittelfein mörsern.

Fleischstücke in einer schweren Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten kurz und scharf anbraten, zum Schluss einen Teil des gemörserten Pfeffer (nach gewünschter Schärfe) dazugeben, dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in einem Sieb zur Seite stellen, Bratensaft dabei auffangen.

Pfanne mit Kalbsfond ablöschen, Senf einrühren, mit Salz abschmecken und evtl. noch etwas Pfeffer in die Sauce gegeben und reduzieren.

Sauce mit etwas kalter Butter abbinden und kurz aufkochen, anschließend die fertigen Salzkartoffeln und die Fleischstücke sowie den aufgefangenen Bratensaft in der Pfanne geben, alles gut durchschwenken, mit Salz und evtl. mit weiterem Pfeffer abschmecken.

Pfefferpotthast auf Tellern anrichten und mit dem Zwiebelschmelz und gezupftem Kerbel garnieren.

Björn Freitag am 03. Juli 2022