

Pfefferpotthast, gebratene Kartoffeln, saure Gurke

Für das Fleisch:

1,2 kg Rindergulasch	2 EL Weizenmehl	3 Gemüsezwiebeln
1 Gewürzsäckchen	50 g Butterschmalz	1 TL Salz
800 ml Rinderfond	1 Bio-Zitrone	$\frac{1}{2}$ TL grob zerstoßene Pfefferkörner
4 große Gewürzgurken		

Für die Kartoffeln:

800 g große festk. Kartoffeln	2 TL Salz	1-2 TL Butterschmalz
2 EL glatte Petersilie		

Sind die Fleischstücke noch zu groß, diese in 3,4 cm große Würfel schneiden und auf einem großen Teller mit dem Mehl bestäuben. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Lorbeer, Piment, Nelken und Pfeffer zu einem Gewürzsäckchen packen (siehe Tipp). Butter und Mehl in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verkneten. Die Masse zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank kalt stellen.

Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin portionsweise kurz und scharf anbraten.

Herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Die Zwiebeln in den Topf geben und bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Die Fleischstücke wieder dazugeben und salzen. Den Rinderfond angießen, das Gewürzsäckchen hineinlegen und das Fleisch mit schräg aufgelegtem Deckel etwa 1 $\frac{1}{2}$ Stunden weich garen, dabei gelegentlich umrühren. Sollte die Flüssigkeit zu stark verkochen, etwas Wasser angießen.

Inzwischen für die Kartoffeln diese schälen und längs vierteln. Die Viertel in einem großen Topf mit Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen. Die weichen Kartoffeln abgießen und im Topf kurz ausdampfen und abkühlen lassen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin rundherum anbraten, dabei mit Salz leicht würzen. Die Petersilie unterheben und die Kartoffeln warmhalten.

Für das Fleisch die Zitrone heiß waschen, kräftig trocken reiben und die Hälfte der Schale fein abreiben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das weich geschmorte Fleisch nach Belieben mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und grob zerstoßenem Pfeffer abschmecken. Die Gewürzgurken abtropfen lassen und fächerartig aufschneiden.

Den Pfefferpotthast auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, einige Kartoffelspalten auflegen und mit je 1 Gewürzgurke getoppt servieren.

Tipp:

Zum Gewürzsäckchen gehören z. B. 2 Lorbeerblätter, 5 Pimentkörner, 2 Nelken, $\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner.

Ein Gewürzsäckchen erspart das lästige Herausfischen der Gewürze nach dem Garen. Es lässt sich ganz einfach aus einem Beutel für losen Tee basteln, dessen Öffnung man nach dem Befüllen mit Küchengarnt zubindet.

Frank Rosin am 19. Januar 2023