

Peffer-Potthast im Dampfdrucktopf gegart

Für 4 Personen

700 g Rinderhüfte	400 g Zwiebeln	250 g Graubrot in dünnen Scheiben
500 g Kartoffeln, fest	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
500 ml Fleischbrühe	1 TL Zitronen-Abrieb	1 Lorbeerblatt
schwarzer Pfeffer	1 Msp. Piment	1 Msp. Gewürznelke
1 Msp. Ingwerpulver	1 Msp. Macis	

Das Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Das Brot in kleine Würfel schneiden.

Kartoffeln schälen, vierteln und im Dampfgarer dämpfen. (Oder einen Topf mit Siebeinsatz bereitstellen, Wasser bis zum Siebeinsatz in den Topf geben, die Kartoffelviertel in den Siebeinsatz geben, Kartoffeln zugedeckt garen.)

In einem Dampfdrucktopf die Zwiebeln mit 3 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, zugeben und Fleischbrühe angießen. Brot, Zitronenabrieb, Lorbeerblatt, Pfeffer, Piment, Nelke, Ingwerpulver und Macis zugeben. Mit dem Dampfdruckdeckel verschließen. Wenn der Topf unter vollem Druck steht, das Ganze ca. 15 Minuten kochen lassen. Dann den Druck lösen und den Dampf entweichen lassen. Erst dann den Deckel öffnen. Den Eintopf abschmecken und anrichten. Die gedämpften Kartoffeln leicht salzen und dazu servieren.

Vincent Klink am 21. Januar 2016