

PFEFFERPOTTHAST

ZUTATEN

750 g Zwiebeln	4 Gewürzgurken
750 g Rindfleisch, z. B. Schulter	2 EL Kapern
2 EL Öl	1 bis 2 EL Paniermehl
3 Gewürznelken	½ TL Zucker
2 TL Pfefferkörner	2 EL Zitronensaft
2 Lorbeerblätter	Salz, Pfeffer
600 ml Rinderfond	

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das Fleisch in walnussgroße Stücke schneiden. Den Backofen auf 150 °C/Umluft vorheizen. Einen Bräter oder eine ofenfeste Pfanne auf dem Herd heiß werden lassen. Das Öl hineingeben und das Rindfleisch mit den Zwiebeln darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nelken, die Pfefferkörner und die Lorbeerblätter in einen Teebeutel geben. Das Gewürzsäckchen gemeinsam mit dem Rinderfond zum Fleisch geben. Im Ofen mit geschlossenem Deckel für min. ca. 1,5 Stunden garen (Sofern das Fleisch Muskelfasern enthält, die Garzeit verlängern bis diese nicht mehr spürbar sind).

Anschließend das Gewürzsäckchen herausnehmen. Die Gewürzgurken in feine Würfel schneiden und mit den Kapern unterrühren. Zum Binden das Paniermehl über das Pfefferpotthast streuen und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Tipp: Mit Roter Bete und Gewürzgurken servieren. Dazu passen als Beilagen Salzkartoffeln oder Kartoffelknödel.

