



Westfälischer Pfefferpotthast

Für 4 Personen

850 g Rindfleisch
15 g Butterschmalz
200 g Zwiebeln
 $\frac{1}{4}$ l Rindfleischbrühe
2 EL Gemüsebrühpulver
Zitronensaft
 $\frac{1}{2}$ EL geriebener
Pumpernickel
Salz, Pfeffer, Piment
Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
Nelken

Paniermehl zum Binden

1 kleines Glas
Gewürzgurken

Das Rindfleisch in 2-3 cm große Vierecke schneiden. Währenddessen das Fett in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch scharf anbraten.

Die Zwiebeln fein würfeln und zu dem Fleisch geben. Eine Lösung aus Rinderbrühe, Gemüsebrühpulver, Zitronensaft, Pumpernickel, und übrigen Gewürzen herstellen und langsam zum Fleisch gießen.

Das Ragout ca. 1 Stunde bei niedriger Hitze ziehen lassen. Anschließend mit dem Paniermehl bis zur gewünschten Sämigkeit binden und das Pfefferpotthast noch einmal aufkochen lassen. Die Gewürzgurken klein schneiden und hinzufügen.

Tipp: Dazu schmecken Salzkartoffeln.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

