

Westfälischer Pfefferpotthast		
<ul style="list-style-type: none"> • Ochsenfleisch waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen, in 1 cm große Würfel schneiden • im Fett anrösten. Grobgehackte Zwiebeln dazugeben und unter Umrühren ein paar Minuten mitrösten, dann Brühe angießen und salzen. • Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Nelken dazugeben, das Fleisch garen. • Semmelmehl hineinrühren, nochmals kurz aufkochen, den Pfefferpotthast mit Zitronensaft und Pfeffer pikant abschmecken und die Kapern hineingeben. • Mit Salzkartoffeln und Gewürzgurken zu einem Glas Pils-Bier (Pils) reichen. 		Zutaten für 8 Portionen: 500 g Rindfleisch (Ochsenfleisch) 1000 g Zwiebel(n) 200 g Butterschmalz 2 Liter Fleischbrühe Salz, (nach Geschmack) 10 Pfefferkörner 4 Lorbeerblätter 4 Gewürznelke(n) 4 EL Semmelbrösel 2 EL Zitronensaft 2 TL Pfeffer, weißer 2 EL Kapern, (nicht unbedingt nötig)
Arbeitszeit: ca. 30 Min. Kochzeit: ?		