

Westfälischer Pfefferpotthast

Zutaten | 4 Portionen

800 g	Rindfleisch (Bug oder Schulter)
800 g	Schweinefleisch (Oberschale)
2 EL	Butterschmalz zum Anbraten
300 g	Zwiebeln
300 g	Suppengemüse (Porree, Sellerie, Möhre)
300 g	Champignons
300 ml	Bier (dunkles Bier z.B. ein kräftiges Schwarzbier)
500 ml	Rinderbrühe
4	Gewürzgurken
300 g	Pumpernickel
1 TL	Wachholderbeeren
2	Lorbeerblätter
1 TL	Pimentkörner
4	Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Min., Garzeit 90 Min.

Zubereitung:

- Fleisch in gulaschgroße Stücke schneiden. Und in Butterschmalz anbraten.
- Zwiebeln abziehen, Suppengemüse und Champignons putzen und waschen. Alles würfeln, zu dem Fleisch geben und anbraten.
- Fleisch und Gemüse mit dem Bier ablöschen, mit der Brühe auffüllen und Wachholderbeeren, Piment und Lorbeerblätter dazugeben.
- Gewürzgurken würfeln, Pumpernickel fein zerbröseln und ebenfalls dazugeben.
- Alles mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 90 Minuten im Backofen bei 150°C langsam schmoren.
- Vor dem Servieren noch einmal abschmecken und eventuell nachwürzen.

Tipp:

Traditionell wird der Potthast mit roter Beete und Petersilienkartoffeln gegessen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 855 g á Portion:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
823 kcal	25,6 g	48 g	98,9 g	139 mg