

Rezept

Pfeffer-Potthast mit Kartoffeln

Ein Rezept von Pfeffer-Potthast mit Kartoffeln, am 20.04.2024

Zutaten

500 g Zwiebeln	2 Piment
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Wacholderbeere
1 EL Butterschmalz	500 g Rindergulasch
1 EL Tomatenmark	2 TL Zucker
150 ml Bier (z. B. Pils)	500 ml Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter	400 g kleine festkochende Kartoffeln
1 EL Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
1 EL Kapern	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Piment, Pfefferkörner und Wacholderbeere in einem Mörser fein zerdrücken. Das Butterschmalz in einer großen Schmorpfanne erhitzen und das Rindergulasch darin bei großer Hitze unter Wenden anbraten, bis es rundherum leicht gebräunt ist. Die Zwiebeln dazugeben und mitbraten, bis sie ebenfalls gebräunt sind.
2. Das Tomatenmark und den Zucker unterrühren und kurz karamellisieren lassen. Dann alles mit dem Bier ablöschen und die Brühe angießen. Lorbeerblätter und die gemörserte Gewürzmischung unterrühren. Alles zum Kochen bringen, dann bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 2 Std. schmoren lassen.
3. Inzwischen die Kartoffeln schälen und halbieren. Mit den Semmelbröseln nach 2 Std. Schmorzeit zum Potthast geben und alles offen weitere 30 Min. schmoren lassen, bis die Kartoffeln gar sind und der Potthast leicht angedickt ist.
4. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Kapern und Zitronenschale unterrühren, den Pfeffer-Potthast mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Auf zwei Suppenschalen verteilen und servieren.