Rezept

Pfefferpotthast

Ein Rezept von Pfefferpotthast, am 08.10.2026

Zutaten

1 kg	Zwiebeln
2 TL	schwarze Pfefferkörner
50 g	Schweineschmalz
	Salz
1 Flasche	Bier (Pils oder Altbier; 330 ml)
3	Lorbeerblätter
2 EL	Kapern
8	Pimentkörner
3	Wacholderbeeren
1 kg	Rindergulasch
1 EL	Mehl
1,2 l	Rinderfond (aus dem Glas)
1	Bio-Zitrone
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in schmale Spalten schneiden. Piment, Pfefferkörner und Wacholderbeeren im Mörser grob zerstoßen.

2. Schweineschmalz in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundum anbraten. Zwiebeln dazugeben und mitbraten, bis sie leicht gebräunt sind, salzen. Mehl darüberstäuben, kurz anschwitzen, mit Bier ablöschen und kurz einköcheln lassen. Den Fond angießen und Lorbeerblätter und Gewürzmischung unterrühren. Zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze mit leicht geöffnetem Deckel ca. 2 Std. 30 Min. schmoren. Während der letzten Stunde den Deckel entfernen.

3. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und von einer Hälfte den Saft auspressen. Kapern und Zitronenschale unter den Pfefferpotthast rühren und mit Salz, Zitronensaft und reichlich Pfeffer abschmecken. Dazu passen Salzkartoffeln und frischer Salat.