

Pfefferpotthast



Zutaten für 4 Personen:

500 g Rindfleisch
Pfefferkörner
2 Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
1 EL Kapern
3 Zitronenscheiben
30 g Fett, 30 g Mehl, Salz

Zubereitung:

Das Rindfleisch in kleine Stücke schneiden, mit kochendem Wasser bedeckt aufsetzen, die Gewürze hinzugeben und das Fleisch zugedeckt kochen, bis es weich ist.

Fleisch herausnehmen, den Sud mit einer Mehlschwitze binden, bis sie sämig ist. Darauf achten, dass sie nicht zu dick wird.

Zum Abschluss kräftig würzen.

Tipp: Mit Kartoffeln oder Spätzle servieren.

Rezepte: Bernd Borgmeier, Fotos: Harald Hübl, gettyimages