

# **Westfälischer Pfefferpotthast**

## **Zutaten für 4 Personen:**

<b>1 kg</b>	<b>Rindergulasch</b>
<b>1,5 l</b>	<b>Rindfleischbrühe</b>
<b>1 kg</b>	<b>Zwiebeln</b>
<b>6</b>	<b>Gewürnelken</b>
<b>2</b>	<b>Lorbeerblätter</b>
<b>2 EL</b>	<b>schwarze Pfefferkörner</b>
	<b>Mondamin (alternativ Paniermehl)</b>
	<b>Öl zum scharf anbraten</b>
<b>12</b>	<b>Salzkartoffeln</b>

## **Zubereitung:**

- 1. Rindfleisch in Würfel schneiden und in etwas Öl scharf anbraten.**
- 2. In Ringe geschnittene Zwiebeln dazu geben und kurz anbraten.**
- 3. Das Ganze mit 1,5 Litern Rindfleischbrühe ablöschen.**
- 4. Zusammen mit Nelken und schwarzen Pfefferkörnern eineinhalb Stunden köcheln lassen.**
- 5. Abschließend solange eindicken, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.**
- 6. Kartoffeln schälen und mit Salzwasser etwa 20 min kochen.**
- 7. Mit Gewürzgurken servieren und dazu ein Glas Pils-Bier reichen.**