

Pfefferpotthast

Zutaten (für 4 Personen)

800 g	gemischtes Gulasch (400 g Rind- + 400 g Schweinefleisch)
3	Zwiebeln
4	Gewürzgurken (kann man auch weglassen)
50 g	Butterschmalz
2	Lorbeerblätter
6	Pfefferkörner
3	Gewürznelken
800 ml	Brühe (wahlweise 2 Gläser Rinderfond a 400 ml)
2 EL	Paniermehl (Semmelmehl)
1 Prise	Pfeffer, weiß gemahlen
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
1-2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

Fleisch waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Dann die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Jetzt die Gewürzgurken (wenn man mag) in Streifen schneiden und klein würfeln.

Das Butterschmalz zerlassen, zuerst die Zwiebeln andünsten, dann das Fleisch dazugeben und kräftig anbraten.

Die Brühe oder den Rinderfond angießen, Lorbeerblätter, Gewürznelken, Pfefferkörner, Salz und Pfeffer hinzugeben und ca. 1 1/2 Stunden bei mittlerer Hitze garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Gurkenwürfel dazugeben.

Zum Schluß das Paniermehl einrühren um die Flüssigkeit zu binden, und noch einmal alles mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Dazu schmecken Salzkartoffeln, oder Nudeln und ein frischer grüner Salat.

Guten Appetit!