

Westfälischer Pfefferpotthast**Zutaten für vier Personen**

1 kg Rindergulasch
1 kg Zwiebeln
600 – 800 g Kartoffeln
600 g Graubrot
2 EL weiße Pfefferkörner
8 Gewürzgurken
2 Lorbeerblätter
½ TL Kümmel
4 frische Rote Bete
1 – 2 Schalotten
3 EL Himbeeressig
Rapsöl
Brauner Zucker
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den weißen Pfeffer auf einem Küchentuch mit einem schweren Topf grob zerstoßen.

Rindfleisch und Zwiebeln mit dem zerstoßenen Pfeffer und einem Lorbeerblatt in einen großen Schmortopf geben, salzen und alles mit Wasser bedecken. Langsam aufkochen und dann auf kleiner Flamme anderthalb bis zwei Stunden simmern lassen, bis das Fleisch weich ist. Das sollte man zwischendurch ab und zu kontrollieren.

Ein wenig später die Rote Bete Knollen mit einem Lorbeerblatt und dem Kümmel anderthalb Stunden lang in Salzwasser weich kochen. Abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und etwas abkühlen lassen.

Das Graubrot in mittelgroße Würfel schneiden. Die Rindfleischstücke mit einer Fleischgabel aus dem Sud fischen, in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Küchentuch abdecken. Dadurch bleibt das Fleisch schön saftig. Das Graubrot in den Zwiebelsud geben und das Ganze eine halbe Stunde weiterköcheln.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, längs halbieren und in Salzwasser garen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die abgekühlten, aber noch lauwarmen Rote-Bete-Knollen pellen und in Würfel, Stifte oder Streifen schneiden. Dabei am besten Einweghandschuhe tragen. Die klein geschnittene Rote Bete mit einer Prise braunem Zucker, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, mit je drei Esslöffel Himbeeressig und Rapsöl marinieren und die Schalottenwürfelchen unterheben.

Das Fleisch nochmal für eine Viertelstunde zurück in den Topf geben. Dazu kommen kurz vor Schluss die klein geschnittenen Gewürzgurken. Ein wenig Gurkenwasser verleiht dem deftigen westfälischen Gulasch noch etwas Säure.

Angerichtet wird der Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat in tiefen Tellern. Als Getränk dazu passt am besten ein Bier.