

# Pfefferpotthast auf die schnelle Art mit Kartoffeln und Rote-Bete-Salat

## ZUTATEN

### Für das Pfefferpotthast:

750 g Zwiebeln  
9 EL Butterschmalz  
12 Rinderrouladen a ca. 200 g  
Salz  
120 g Weizenmehl  
3 l Rinderfond  
3 TL bunter Pfeffer  
15 Wachholderbeeren  
12 Nelken  
9 Lorbeerblätter  
3 kg kleine Kartoffeln (Bratlinge)  
3 Bio-Zitronen  
12-15 Cornichons  
5 EL kleine Kapern (in Lake)

### Für den Rote-Bete-Salat:

1½ kg Rote Beete  
750 g geschälte Kohlrabi  
750 g geschälte und entkernte Äpfel  
Salz

### Für das Dressing:

150 g Zucker  
150 g Natives Olivenöl  
150 ml Hövels Bier Balsam

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1:

Zwiebeln schneiden und anschwitzen

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

6 EL Butterschmalz in einer großen Schmorpfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei niedriger Hitze schön langsam glasig anschwitzen. Zwischendurch immer mal wieder die Zwiebeln kurz durchrühren.

### Schritt 2:

Fleisch schneiden und würzen

Während die Zwiebeln in der Pfanne schwitzen das Rouladen-Fleisch mit einem großen Messer quer in sehr feine Streifen schneiden, dann die Streifen in kleine Würfelehen schneiden.

Die Fleischwürfelehen in einer großen Schüssel mit Salz würzen, mit dem Mehl bestäuben und sorgfältig vermischen.

### Schritt 3:

Fleisch anbraten

Das restliche Butterschmalz in den Zwiebeln zerlassen.

Die Zwiebeln auf einer Pfannenseite zusammenschieben, das Fleisch in die Pfanne geben, die Hitze erhöhen und das Fleisch unter Rühren rundherum kräftig anbraten und mit den Zwiebeln vermischen.

### Schritt 4:

Fleisch würzen

Pfefferkörner, Wachholderbeeren, Nelken und Lorbeerblätter In 2 Teebeutel füllen und den Beutel mit Küchengarn verschließen. Den Pfanneninhalt mit dem Rinderfond ablöschen.

Noch einmal sorgfältig durchrühren, die Gewürzsäckchen dazugeben, den Deckel auflegen und das Fleisch bei mittlerer Hitze 40 Minuten schmoren.

**Schritt 5:**

Kartoffeln garen

Währenddessen die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken, kräftig salzen und aufkochen.

Ab dem Zeitpunkt, wenn das Kartoffelwasser kocht, beträgt die Garzeit etwa 20 Minuten.

In dieser Zeit die Zitrone heiß waschen, kräftig trocken reiben und die Schale fein abreiben.

Cornichons und Kapern abtropfen lassen. Die Cornichons in kleine Würfel schneiden.

Zwischendurch immer mal wieder das Schmorfleisch durchrühren, damit nichts am Pfannenboden ansetzt.

**Schritt 6:**

Rote-Bete-Salat vorbereiten

Äpfel und Kohlrabi schälen, die Äpfel unbedingt entkernen.

Vorgegarte Rote Bete aus der Verpackung nehmen und den Rote-Bete-Saft auffangen.

Äpfel, Kohlrabi und Rote-Bete auf einer Reibe grob reiben, in eine Schüssel geben und durchmischen.

**Schritt 7:**

Salatdressing vorbereiten

In einem Mixbecher aus den Zutaten und dem aufgefangenen Rote-Bete-Saft die Salatsoße herstellen,

über den Salat geben, durchmischen und mit Pfeffer abschmecken. Den Salat zur Kühlung in den Kühlschrank,

eventuell sogar kurzzeitig in den Gefrierschrank stellen.

**Nicht vergessen:**

Immer mal wieder den Deckel anheben und das Fleisch in der Schmorpfanne durchrühren.

Falls die Flüssigkeit zu stark verkocht, etwas Wasser nachgießen.

**Schritt 8:**

Pfefferpotthast und Salat fertigstellen

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und nach Belieben mit oder ohne Stängel mittelfein hacken.

Die Kartoffeln sollten jetzt fast gar sein. Sind sie schon gar, die Herdplatte ausschalten.

Die fertigen Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Das Fleisch noch einmal durchrühren.

Das Gewürsäckchen beziehungsweise die Gewürze wieder entfernen.

Petersilie (einen Rest zum Garnieren aufheben), Zitronenabrieb, Cornichons und Kapern dazugeben und kurz erhitzen.

Die Sauce mit 3 Spritzern Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat ebenfalls noch einmal durchrühren und abschmecken.

**Schritt 9:**

Anrichten und servieren

Pfefferpotthast und Kartoffeln auf Teller verteilen und mit der restlichen Petersilie garnieren.

Den Salat nach Belieben mit auf den Tellern oder in kleinen Salatschälchen anrichten und servieren.

**Werbung**

Diese Rezeptempfehlen Ihnen Wolfgang und Charly Neuhoff von Neuhoff Hausgeräte Küchen GmbH & Co.KG

**Guten Appetit!**