

Arturs Lieblingsessen: Pfefferpotthast

Was ist das Besondere an diesem Gericht? Es wurde erstmalig im Jahr 1378 erwähnt und ist mit der Dortmunder Stadtgeschichte verbunden. Was es damit genau auf sich hat, könnt ihr im Kindermuseum Adlerturm erfahren. So viel sei gesagt: Pfefferpotthast ist Teil der Geschichte rund um die Dortmunderin Agnes von der Vierbecke, die ihre Stadt verraten wollte.

Wortherkunft:

„**Pfeffer**“: möglicherweise Hinweis auf das Gewürz – allerdings im Mittelalter sehr teuer – oder hier die Bezeichnung für das fein geschnittene, gewürfelte Fleisch

„**Pott**“: Topf

„**Hast**“ bzw. eigentlich „Harst“: Rindfleisch oder Ochsenfleisch zum Braten

Zutaten:

- 1 kg Rindfleisch
- 1 kg Zwiebeln
- 50 g Schmalz
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Gewürznelken
- 5 Pfefferkörner
- 2 Zitronenscheiben
- 1-2 EL Mehl oder Semmelbrösel (zum Binden)
- 1 L Fleischbrühe
- Abrieb einer ungespritzten Zitrone
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen, würfeln und in Schmalz glasig schwitzen lassen.
2. Rindfleisch in Würfel schneiden, zu den Zwiebeln in den Topf geben und kurz (!) mit andünsten.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit der Fleischbrühe auffüllen.
4. Als Nächstes Gewürznelken, Lorbeerblätter, Pfeffer und Zitronenscheiben hinzugeben oder in ein Säckchen füllen und dieses dann in den Topf hängen.
5. Topf gut verschließen und bei mittlerer Hitze 1 ½ bis 2 Stunden garen lassen, bis das Fleisch weich geköchelt ist. Währenddessen die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen.
6. Die Flüssigkeit mit Mehl oder Semmelbröseln andicken, kurz aufkochen lassen und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Als Beilage: Brot oder Salzkartoffeln, Rote Beete oder eingelegte Gurken

Turmwächter Artur wünscht euch guten Appetit!