

Typisch Hagen - Rezepte

Pfefferpotthast

Zutaten:

2 Pfd. Rind- oder Schweinefleisch aus der Keule
1/2 Pfd. Zwiebeln
gem. Nelken
Lorbeerblatt
Paniermehl

Zubereitung:

Das Fleisch grob würfeln und in kochendes Salzwasser geben. Salz, Nelken und Lorbeerblatt hinzufügen. 1 Std. kochen lassen. Die Zwiebel in wenig Fett glasig dünsten und 10 Min. mit dem Fleisch mitkochen lassen.

Mit Pfeffer abschmecken und mit 2 Essl. Paniermehl binden (nicht zu steif).