

EINZIGARTIG #1

bei hansel

HEIMAT

Westfälischer Pfefferpotthast mit Rote-Bete-Salat

Dauer: ca. 3 Stunden | Schwierigkeitsgrad: leicht bis mittel | Angaben der Zutaten für 4 Portionen

Zutaten:

800 g	Rindfleisch	3 EL	Semmelbrösel
800 g	Zwiebeln, frisch	600 g	Rote Bete
75 g	Butterschmalz	1 L	Rote-Bete-Saft
etwas	Pfeffer & Salz aus der Mühle	2	Schalotten
1/2 TL	Pfefferkörner, schwarz	2 EL	Himbeeressig
1/2 TL	Pfefferkörner, weiß	2 EL	Walnussöl
1/2 TL	Pfefferkörner, rosa	4 EL	Rapsöl
4	Lorbeerblätter	2 EL	Gemüsebrühe
5	Gewürznelken		Zucker
8	Pimentkörner		
500 ml	Rinderbrühe wahlweise -fond		
1/2	Bio-Zitrone, Zesten & Saft		
1 - 1,5 EL	Kapern		
1 - 1,5 EL	gehackte Petersilie		

Zubereitung:

1. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden (etwa 3 cm große Würfel), die Zwiebeln so zerteilen, dass etwa gleichgroße Stücke wie beim Fleisch entstehen. Die Gewürze in ein Stoffsäckchen binden (man, kann sie auch in ein Tee-Ei geben). Von der Bio-Zitrone Zesten reißen, die Hälfte davon weglegen zum Garnieren.
2. Butterschmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten (das geht besonders schnell, wenn man es in drei Partien macht, da dann kaum Saft aus den Fleischwürfeln austritt und sie viel schneller bräunen). Das Fleisch in einen angewärmten Schmortopf umfüllen.
3. In der Pfanne nun die Zwiebeln anbraten, zum Fleisch geben, mit Pfeffer und Salz würzen, die Fleischbrühe angießen und das Gewürzsäckchen hinzugeben. Einen Deckel aufsetzen und den Potthast bei milder Hitze etwa 90 Minuten schmoren lassen.
4. Inzwischen für den Salat die Rote Bete mit Schale in leicht gesalzenem Rote-Bete-Saft 30-60 Minuten (je nach Größe) weich garen. Die Knollen in einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen. Die Rote Bete schälen - dabei am besten Küchen- oder Einweghandschuhe tragen - und in Stifte schneiden. Die Schalotten schälen, fein würfeln und mit Essig, beiden Ölsorten, Brühe sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Die Rote Bete mit dem Dressing marinieren.
5. Nach der Schmorzeit das Gewürzsäckchen zwischen zwei Löffeln gut ausdrücken und entfernen. Kapern, die Zitronenzesten, 1 Esslöffel Zitronensaft hinzufügen, sowie Semmelbrösel einrühren. Das ganze einmal aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und noch weitere 5 Minuten durchköcheln lassen.
6. Den Pfefferpotthast noch einmal mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken in eine große Servierschüssel geben mit frisch gehackte Petersilie, mit ein paar Zitronenzesten bestreut und servieren. Den Rote-Bete-Salat separat reichen. Auch Salzkartoffeln und saure Gurken passen wunderbar zu diesem klassiker.

EINRICHTUNGSHAUS
hansel

hansel-shop.de • info@hansel-shop.de

EINZIGARTIG #1

bei hansel

HEIMAT

Westfälische Götterspeise

Dauer: ca. 20 Minuten + Ziehzeit | Schwierigkeitsgrad: leicht | Angaben der Zutaten für 4 Portionen

Zutaten:

1 Gl	Schattenmorellen (680 ml)
3	Scheiben Pumpernickel (à 40 g)
50 g	Baisertörtchen
50 g	Haselnusskerne
50 g	Magerquark
2 EL	Crème fraîche
3 EL	Zucker
200 g	Schlagsahne
1 Pkg	Vanillin - Zucker

Zubereitung:

1. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Pumpernickel toasten, erkalten lassen und in feine Würfel schneiden. Baiser zerbröseln. Haselnüsse grob hacken. Quark, Crème fraîche und Zucker verrühren.
2. Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen und unterheben. Pumpernickel, Baiser und Haselnüsse zufügen. Quarkcreme und Kirschen in Gläser einschichten und eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

EINRICHTUNGSHAUS
hansel

hansel-shop.de • info@hansel-shop.de