Norddeutscher Pepperpot

Herkunft: Deutschland
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebel(n)
600 g Rindfleisch (Unterschale)
150 g Kochschinken
3 EL Öl
1 EL Rosenpaprika
1 TL Salz
½ TL Pfeffer schwarz
1 Chilischote(n) rot
250 ml roter Landwein
250 g Kartoffel(n)
1 TL Zucker

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Fleisch waschen, trockentupfen und in in 2 cm große Würfel schneiden. Ebenso den Schinken würfeln.

Zubereitung

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, die Zwiebeln, den Schinken und das Rindfleisch hineingeben und unter Rühren 5 Minuten scharf anbraten. Nun Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Chili und den Rotwein hinzufügen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 40 Minuten schmoren. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und ebenfalls in 2 cm Würfel schneiden. Nach den 40 Minuten Schmorzeit die Kartoffeln unter das Fleisch heben und weitere 20 Minuten bei reduzierter Hitze garen. Zuletzt mit Zucker abschmecken.

© 2024 coquina.de