Norddeutscher Pepperpot

Der Norddeutsche Pepperpot ist ein herzhaftes Schmorgericht, das durch die Kombination von Fleisch, Gewürzen und Rotwein eine tiefe und reichhaltige Geschmacksnote erhält. Rindfleisch aus der Unterschale sorgt für eine zarte und saftige Textur, die durch das Schmoren besonders aromatisch wird.
Kartoffeln sorgen für eine sättigende Basis und nehmen die Aromen der Sauce gut auf. Die Schärfe kann je nach Menge der Chilischoten angepasst werden.

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.

© 2026 coquina.de