

Dortmund!

Eine Stadt! – Viel Geschmack!



Henriette um 1860

Dortmunder Pfefferpotthast

Pfefferpotthast, ndt.: Piäpperpottharst, ist ein mittelalterliches Rezept und noch immer ein traditionelles Gericht aus Dortmund. Das Gericht wurde 1378 das erste Mal urkundlich erwähnt, ist mit Sicherheit aber viel älter. Die Dortmunder Stadtchronik berichtet von einer Agnes von der Vierbecke, die einen Stadtwächter Hermann Rübenkamp nach "Hast" schickte, um dann unbeobachtet die Tore der schier uneinnehmbaren Stadt den Feinden zu öffnen.

Henriette Davidis hat den Pfefferpotthast in ihr erstes Kochbuch von 1862 aufgenommen. Es wurde damals als Hochzeitsessen serviert.

Der Potthast ist ein gedünstetes, kräftig gewürztes Rinderragout mit viel Zwiebeln.

Rezept:

- 1 kg Zwiebeln - gewürfelt in Schmalz glasig dünsten
- 1 kg Rindfleisch – gewürfelt dazugeben, mitanbraten und salzen
- 1 l Fleischbrühe - hinzugeben
- 2-3 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- Pfeffer und 2 Zitronenscheiben - hinzugeben
- 1 - 1 1/2 Stunden schmoren lassen
- Andicken – 4 Eßl. kaltes Wasser mit 2 Eßl. Mehl verquirlen und in den Pfefferpotthast geben und aufkochen lassen

Mit Ärappeln (Erdäpfel = Kartoffeln) und Gurken, roter Bete anrichten und einem kühlen Dortmunder Glas Bier servieren.

Guten Appetit!

Wir führen durch Dortmund!

Kulturell!

Kulinarisch!

Erlebnisreich!



Stadtführungen Dortmund
www.stadtfuehrung-dortmund.de
info@stadtfuehrung-dortmund.de
Telefon: 0231 - 49 60 403