



Münsterländer Pfefferpotthast und Münsterländer Götterspeise Rezept von Tanja Nischik und Marvin Breitzkte

Zur Sendung vom 02.05.2014: Buntes Nähgarn und lecker Schnibbelkuchen

Alle Zutaten für 4 Personen

Münsterländer Pfefferpotthast

Zutaten:

500 g Zwiebeln
800 g mageres Rindfleisch (aus der Keule)
3 EL Butterschmalz
1 L Fleischbrühe (Instant)
2 Lorbeerblätter
1 TL grob gemahlener Pfeffer
1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken
1 Messerspitze Kümmelsamen
1 unbehandelte Zitrone
2 EL Paniermehl
1 kg festkochende Kartoffeln
Einige Scheiben rote Bete, kleine Gewürzgurken und Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Zuerst die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Danach das Rindfleisch waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Fleischwürfel in einem Topf mit Schmalz anbraten und dann die Zwiebelscheiben mit andünsten. Wenn die Zwiebeln glasig sind die Brühe und die Gewürze dazu geben. Alles aufkochen lassen und dann bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Die Zitrone waschen und die Schale von einer Hälfte abreiben. Danach halbieren und auspressen. Beides, die Schale und den Saft mit 2 Esslöffeln Paniermehl in den Topf geben und die Zutaten für 1 weitere Stunde bei schwacher Hitze schmoren lassen. Die Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe halbieren bzw. vierteln. In kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Fleisch, Soße und Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit roter Bete und Gewürzgurken garnieren. Kartoffeln mit gehackter Petersilie bestreuen.



Münsterländer Götterspeise

Zutaten:

500 g Sauerkirschen
100 g Zucker
3 Scheiben Pumpernickel
1 Zitrone, unbehandelt
250 g Mascarpone
250 g Schlagsahne
1 EL Vanillezucker
3 EL Schokoladenraspel

Zubereitung:

Die Sauerkirschen waschen, abzapfen, entkernen und mit der Hälfte des Zuckers mischen. Die Pumpernickelscheiben toasten und nach dem Abkühlen fein zerkleinern. Die Zitrone waschen und abtrocknen, von einer Hälfte die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Mascarpone mit der Zitronenschale, dem Zitronensaft und dem restlichen Zucker verrühren. Die Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Die Quarkcreme, die Sauerkirschen und den Pumpernickel schichtweise in eine hohe Schüssel (am besten durchsichtig und aus Glas) geben und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 5 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Raspelschokolade bestreuen.

Guten Appetit!