

Twee klassiekers uit de Westfaalse keuken: Töttchen en peper-Potthast

De Westfaalse keuken is rijk aan specialiteiten – en als oude landbouwregio speelt vlees altijd een belangrijke rol. Hier stellen wij u twee van de meest bekende Westfaals-Münsterlandse gerechten voor: Töttchen en peper-Potthast.

Töttchen

Ingrediënten

1 kalfstong
500 g kalfsvlees, schouder of borst
2 uien
Soepgroen
2 laurierbladeren
1 theelepels peper
2 kruidnagels
Zout

Voor de saus:

60 g boter
50 g bloem
2 eetlepels fijn gesneden uien
1 eetlepel mosterd
1 snuifje witte peper
Zout en suiker

Het vlees en de tong worden met water bedekt op het vuur gezet, daarbij worden de grof gesneden uien en de kruiden gevoegd. Na 85 minuten kooktijd op matig vuur worden het vlees en de tong eruit genomen en in kleine blokjes gesneden. Vervolgens de jus zeven, boter in een pan verwarmen, bloem bruineren. Daarbij uien en vlees voegen. Wanneer het Töttchen bijna klaar is, wat jus toevoegen, 7 minuten laten koken en tot slot met de kruiden op smaak brengen.

Pfeper-Potthast

Ingrediënten

Rosbiefstrengen of dwarsrib
Uien
Selderij
1 wortel
1 laurierblad
Oud brood
Peper

De uitgebeende rosbiefstrengen of de dwarsrib in ca. 60 g zware stukken snijden en met bijna dezelfde hoeveelheid in schijven gesneden uien in water opzetten. Het water moet de inhoud net bedekken. Daarbij selderij, de wortel en het laurierblad voegen. Dit laten koken en vervolgens afschuimen, met zout en peper kruiden. Wanneer het vlees zacht is, worden de wortels verwijderd. Daarna oud brood zonder korsten fijn wrijven en in de bouillon doen – wees voorzichtig bij de dosering. Het bindende effect van het brood ontstaat pas na een paar minuten. Een te sterk gebonden peper-Potthast ziet er niet meer zo lekker uit en verliest smaak. Het geheel wordt 5 minuten gekookt en nogmaals op smaak gebracht met peper. Daarbij worden augurken in het zuur en gekookte aardappelen geserveerd.