

Zwei Klassiker aus der Westfälischen Küche: Töttchen und Pfeffer-Potthast

Die westfälische Küche ist reich an Spezialitäten - und als alte Landwirtschaftsregion spielt Fleisch immer eine wichtige Rolle. Hier stellen wir Ihnen zwei der bekanntesten westfälisch-münsterländischen Gerichte vor: Töttchen und Pfeffer-Potthast.

Töttchen

Zutaten:

1 Kalbszunge
500 g Kalbfleisch, Schulter oder Brust
2 Zwiebeln
Suppengrün
2 Lorbeerblätter
1 Teelöffel Pfeffer
2 Nelken
Salz

Für die Soße:

60 g Butter
50 g Mehl
2 Esslöffel feingehackte Zwiebeln
1 Esslöffel Senf
1 Prise weißen Pfeffer
Salz und Zucker

Das Fleisch und die Zunge werden mit Wasser bedeckt aufgesetzt, hinzu kommen die grob geschnittenen Zwiebeln und die Gewürze. Nach 85 Minuten Kochzeit bei geringer Hitze nimmt man das Fleisch und die Zunge heraus und schneidet sie in kleine Würfel. Dann die Brühe durch ein Sieb geben, Butter im Topf erhitzen, Mehl anschwitzen. Hinzukommen Zwiebeln und Fleisch. Das fast fertige Töttchen wird mit etwas Brühe aufgefüllt, 7 Minuten gekocht und zum Schluss mit den Gewürzen abgeschmeckt.

Pfeffer-Potthast

Zutaten:

Roastbeefstränge oder Querrippe
Zwiebeln
Sellerie
1 Mohrrübe
1 Lorbeerblatt
Altes Brot
Pfeffer

Die ausgelösten Roastbeefstränge oder die Querrippe in ca. 60 g schwere Stücke schneiden und mit fast der gleichen Menge in Scheiben geschnittener Zwiebeln in Wasser aufsetzen. Das Wasser sollte den Inhalt knapp bedecken. Hinzukommen Sellerie, die Mohrrübe und das Lorbeerblatt. Das Ganze wird aufgekocht und anschließend abgeschäumt, gesalzen und gepfeffert. Wenn das Fleisch weich ist, wird das Wurzelwerk entfernt.

Sodann reibt man altes, entrindetes Brot und gibt es in den Fond - aber Vorsicht bei der Dosierung. Die Bindewirkung des Brotes entfaltet sich erst nach einigen Minuten. Ein zu stark gebundenes Pfefferpotthast verliert an Ansehen und Geschmack. Das Ganze wird 5 Minuten gekocht und noch einmal mit Pfeffer abgeschmeckt. Dazu reicht man eine Salzgurke und Salzkartoffeln.