Onze winkel Eext

**Pfefferpotthast**

**Ingrediënten:**

* 1 kg uien
* 3 el boter
* 1 kg rundvlees
* peper
* zout
* 1 theelepel peperkorrels
* 5 pimentkorrels
* 5 jeneverbessen
* 2 laurierblaadjes
* 2 kruidnagels
* 500 ml runderbouillon
* 1 citroen
* 3 el paneermeel
* 2 el kappertjes

**Bereiding:**

1. Schil de uien en snijd ze in ringen. Verhit de boter in een grote pan of braadpan en schroei het vlees aan alle kanten dicht. Voeg de uien toe en bak ze glazig. Breng op smaak met peper en zout en kook een paar minuten. Voeg de kruiden toe en blus af met de bouillon.
2. Was de citroen en snijd de helft ervan in plakjes en voeg deze toe aan het vlees.
3. Dek de pan af en laat alles op laag vuur 90 minuten sudderen.
4. Verwijder de laurierblaadjes, de partjes citroen, de peperkorrels, de pimentkorrels en de jeneverbessen en bind de bouillon met het paneermeel. Roer de kappertjes erdoor. Pers de andere helft van de citroen uit. Kruid de Pfefferpotthast met citroensap, peper en zout.