Pfefferpotthast

Pfefferpotthast

Der Name bezeichnet die Art dieses Fleischgerichtes: »Hast« verweist auf das Fleischstück, »Pfeffer« und »Pott« (Topf) geben Aufschluss über Geschmack und Zubereitungsart.
Wenn auch zum ersten Mal 1378 urkundlich in Dortmund erwähnt, ist das Gericht mit Sicherheit älter. Von seiner Beliebtheit hat es in Westfalen bis heute nichts eingebüßt.
Im Jahre 1378, so berichtet ein Chronist, lebte eine gewisse Agnes Sudermann, geborene von der Vierbecke, als angesehene Kaufmannsfrau in Dortmund. Graf Dietrich von Dinslaken, der wie viele Ritter Dortmund die Fehde angesagt hatte, versuchte durch Mittelsleute und Verrat die schier uneinnehmbare Stadt in die Hand zu bekommen. So fing er mit der verwitweten Sudermann ein Verhältnis an und weihte sie in den Plan ein.
Am 4. Oktober, dem Sonntag nach Michaelis, spannte Agnes Sudermann zwei Wagen an und zog damit zum Wißstraßentor. Im ersten Wagen hatte sie Holz geladen, im zweiten versteckte sie unter Planen, Heu und Stroh Soldaten des Grafen. Vertraut mit den Stadtwachen, bat sie einen der Wächter, ihr von den Fleischbänken »Hast« für einen Pfeffertopf zu besorgen. Es solle sein Schaden nicht sein, er bekäme auch eine große Portion des köstlichen Mahles ab.
Der Wächter, nichts ahnend, tat ihr den Gefallen und ging zum Fleischmarkt. Indessen stieg die Sudermann auf den Turm, gab mit einem Tuch den Feinden das verabredete Zeichen und zog an der Kette für die Fallgitter. Mit lautem Geschrei stürmten die Soldaten auf das Tor zu.
Allein das zweite Falltor bildete eine weitere Barriere und der Anschlag schlug fehl. Die Angreifer wurden von den Wachen und der Bürgerwehr erschlagen. Die Rädelsführer und Hintermänner enthauptete man am folgenden Tage.
Agnes Sudermann band man auf ihren Holzwagen und verbrannte sie bei lebendigem Leibe.
Der Sieg der Stadt Dortmund wurde mit einem üppigen Potthastmahl gefeiert. Und vielfach werden auch heute noch offizielle Festlichkeiten der Stadt durch ein Pfefferpotthast-Essen gekrönt.

Herkunft: Deutschland
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Rinderkamm
800 g Zwiebel(n)
70 g Schweineschmalz
1 Liter Fleischbrühe
1 TL Pfefferkörner
4 Gewürznelke(n)
2 Lorbeerblätter
1 EL Kapern
200 g Pumpernickel zerbröselt
1 Zitrone(n) abgerieben oder ausgepresst
250 ml Bier dunkel
1 Prise Zucker

© 2026 coquina.de

1 Prise Salz

Vorbereitung

Das Fleisch in große Würfel, die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen.

Zubereitung

In einer Kasserolle Schmalz erhitzen und das Fleisch unter häufigem Wenden kurz anbraten. Die Zwiebeln zugeben, mit Brühe ablöschen. Die Pfefferkörner mit Lorbeer und Nelken zugeben. Allse anderthalb Stunden schmoren, bis das Fleisch weich ist.

Die Sauce mit Pumpernickel binden, mit Salz, Kapern, Zitronensaft oder -schale und Bier würzig abschmecken, eine Prise Zucker macht den Potthast lieblich. In einer Schüssel servieren und mit grob gemahlenem Pfeffer überstreuen.

© 2026 coquina.de