

Hutspot: Ein niederländisches Gericht mit Geschichte

Rezept von Holland-Korrespondentin Elsbeth Gugger

Zutaten: (4 Personen)

500 g Rindfleisch (durchzogenes Bruststück)
1 kg Kartoffeln
1 kg Winterrüebli (Je dicker desto mehr Geschmack!)
500 g Zwiebeln
1,5 Bouillonwürfel (vom Rind)
4 Lorbeerblätter
12 Gewürznelken
1 Kaffeelöffel Butter
Grobkörniger Senf

Zubereitung:

In einer grossen Pfanne 1 Liter Wasser aufkochen. 1 Zwiebel vierteln, jedes Viertel mit einem Lorbeerblatt und 3 Gewürznelken bespicken und ins Wasser geben sobald es kocht. Fleisch dazu geben und mindestens 1.5 Stunden leicht köcheln lassen (Fleisch muss untergetaucht sein).

In der Zwischenzeit Kartoffeln und Winterrüebli schälen und in Stücke schneiden. Restliche Zwiebeln häuten und klein schneiden.

Nach gut 1.5 Stunden das Fleisch aus der Pfanne nehmen und Kartoffeln, Winterrüebli und Zwiebeln in die Bouillon geben, Fleisch obendrauf und noch ca. 20 Minuten kochen.

Danach Fleisch aus der Pfanne nehmen und in vier Portionen schneiden. Kartoffeln, Winterrüebli, Zwiebeln und Butter mit dem Stampotstamper feinstampfen (niederländische Grossmütter benutzten früher dafür ein Passe-vite, was der Konsistenz sehr zu Gute kommt!) und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beim Anrichten auf jedem Teller eine Delle in den Stampot drücken und diese mit Bouillon füllen – ein solches Seeli gehört sich hinter den Deichen auch für die Erwachsenen! Zum Fleisch grobkörnigen Senf servieren.
