

Das aktuelle Rezept von Hans Hermann Kophstahl
MarktTreff Tetenhusen, Restaurant „Zum Fuchsbau“

www.zum-fuchsbau-tetenhusen.de

In unserer Reihe „Mahlzeit! MarktTreff“ verraten MarktTreff-Köchinnen und -Köche einige ihrer Lieblingsrezepte: typische Gaumenfreuden aus dem echten Norden, einfach nachzukochen, meist mit regionalen Zutaten, die es in vielen der MarktTreff-Dorfläden zu kaufen gibt. Heute:

Pfundstopf

Der „Pfundstopf“ – mal etwas anderes für die kleine Feier (4 bis 6 Personen). Und wie der Name schon sagt: von (fast) allen Zutaten brauchen Sie jeweils ein Pfund. Dieses leckere Gericht stammt von Hans Hermann Kophstahl aus der Tetenhusener Küche des Restaurants „Zum Fuchsbau“.

Der schmackhafte „Pfundstopf“ ist ideal zum praktischen Vorbereiten und einfach gemacht: am Tag zuvor oder vormittags schnell für den Abend.



Zutaten

(1 Pfund = 500 g):

- 500 g Rindergulasch
- 500 g Schweinegulasch
- 500 g Mett (Zwiebelmett)
- 500 g Rinderhack
- 500 g Kasseler Nacken
- 500 g Zwiebelringe
- 500 g Paprika als Mix (rot, gelb, grün)
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 2 Gläser Mexiko-Soße
- 500 ml Sahne
- 2-3 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer

Die Zutaten nacheinander in einem Bräter schichten. Die einzelnen Schichten mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Mexiko-Soße mit der Sahne und den zerdrückten Knoblauchzehen verrühren und über die Zutatenschichten verteilen. Anschließend den Bräter mit geschlossenem Deckel für 2 ¼ Std bei 210 Grad in den vorgeheizten Backofen. Danach 10 Minuten bei Ofenstellung 0 ruhen lassen. Als Beilage passen Reis oder Fladenbrot und ein gemischter Salat.

Lassen Sie es sich schmecken: Mahlzeit MarktTreff!

Das Gericht „Pfundstopf“ kann auch über den Party-Service von „Zum Fuchsbau“ bei Hans Hermann Kopfstahl bestellt werden.

MarktTreff Tetenhusen – Restaurant „Zum Fuchsbau“

Hauptstraße 4
24817 Tetenhusen

Hans Hermann und Birgit Kopfstahl

Anfragen, Bestellungen und Reservierungen:
Telefon 04624 - 31 97
kopfstahl-tetenhusen@t-online.de

Öffnungszeiten (Stand 25.01.2021
entsprechend Corona-Verordnung)
für Essen zum Abholen:
Di-So 17.00 bis 20.00 Uhr (Küche bis 19.30 Uhr)

Hans Hermann Kopfstahl hat in seiner langen gastronomischen Karriere schon viel erlebt. Mehrfach stand der Betreiber des Restaurants „Zum Fuchsbau“ im MarktTreff Tetenhusen für den DEHOGA Schleswig-Holstein bereits auf internationaler Bühne in Berlin: auf der Grünen Woche unter dem Funkturm.



„Wir bieten ja bereits seit Monaten vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie Mittagstisch und Abendessen außer Haus“, erläutert der Gastronom mit langjähriger Party-Service-Erfahrung, der das Restaurant in Tetenhusen seit über 20 Jahren mit seiner Frau Birgit führt. Zudem engagiert er sich für seine Branche im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband, DEHOGA Kreisverband Rendsburg-Eckernförde („seit 15 Jahren bin ich dort bereits Kassenwart“).

