

Afrikanischer Pfeffertopf mit Kongo Pfeffer

500g	Rinderbraten oder Tafelspitz
2 Stangen	Porree
300g	Kartoffeln
250 ml	pürierte Tomaten
250 ml	trockener Rotwein
3 EL	Senföl
3 EL	Kakaopulver, ungezuckert
2 EL	Berberé Gewürzmischung
5 Stangen	Kongo Pfeffer (Piper Capense)

Pfeffer und Salz zum abschmecken

Rindfleisch und Kartoffeln in mundgerechte Würfel schneiden. Porree in Ringe schneiden und waschen. Einen großen Topf erhitzen und Senföl zugeben. Die Rindfleischwürfel mit der Berbere Gewürzmischung und dem Kakaopulver kräftig anbraten. Danach den Porree dazugeben und mit Rotwein alles ablöschen. Hitze reduzieren, Kongo Pfeffer und die pürierten Tomaten zugeben. Alles ca. 1 Stunden köcheln lassen. Eventuell Wasser nachgießen. Zum Schluss die Kartoffelwürfel zugeben und kochen bis diese gar sind.

Alles mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.