

## Unser Rezeptvorschlag vom WESTERWALDSTEIG

### Wacholdertopf

Auf der dritten Etappe des Westerwaldsteigs durchquert man ein großes Naturschutzgebiet, in dem die markanten Wacholderbüsche wachsen, die bis zu 3 Meter hoch werden und wie Säulen nach oben zeigen. Wenn man hier wandert, kribbelt der Geruch von Wacholder in der Nase. Sie sind traditionell ein wichtiges Gewürz in vielen Eintöpfen, wie dem Rindfleischartopf mit Wacholderbeeren und Wacholdergremolata.





**Zutaten:** 1,5 kg Mittelbug vom Rind, 200 g Speckscheiben, 400 g Kartoffeln, 4 rote Zwiebeln, 400 g Hokkaido-Kürbis, 200 g Sellerie, 200 g Birne, Salz und Pfeffer, 5 g Wacholderbeeren, 800 ml Rinderfond, Lorbeerblatt, Butter

**Zutaten für die Wacholder Gremolata:** 10 g Wacholderbeeren, 100 g gehackte Petersilie, 50 g Walnusskerne, abgeriebene Schale und Saft in einer Bio-Orange, 2 gehackte Sardellenfilets

**Zubereitung:** Das Fleisch in ca. 80 g Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und gestoßenem Wacholder würzen. Mit Speck einwickeln, ggf. fixieren und in einen Topf geben. Für ca. 30 Min. bei 150 Grad im Backofen vorgaren.

Das Gemüse schälen (Kürbis mit Schale) und in grobe Würfel schneiden. Nach 30 Min. das Gemüse mit dem Rinderfond zum Fleisch geben und mit Backpapier abdecken. Alles zusammen im Ofen bei 180 Grad ca. 60 Min. garen. Danach die geviertelten Birnen zugeben und nochmals 20 Min. garen.

Die Sauce mit etwas Butter binden. Für die Gremolata die Zutaten alle fein hacken und mischen. Etwas über das Fleisch geben und servieren.

**Guten Appetit!**