

Pichelsteiner Eintopf

Zutaten für 4 Portionen :

200 g Rindfleisch ohne Knochen,
200 g Schweinefleisch ohne Knochen,
400 g Kartoffeln,
3 Zwiebeln,
250 g Karotten,
250 g Sellerie,
250 g Lauch,
200 g Petersilienwurzel,
250 g Wirsingkohl,
3 EL Öl, Salz,
½ l Wasser,
1 Würfel klare Fleischbrühe,
3 EL gehackte Petersilie.



Zubereitung :

Den Pichelsteiner Eintopf haben wir damals auf unserer Faltbootfahrt auf dem Regen im Bayerischen Wald gekocht. Damals hatten wir noch einen Benzinkocher. Mit dem Gaskocher geht es natürlich eleganter. Man muss darauf achten, dass man vor allem das Rindfleisch klein würfelt, damit die Garzeit von 60 Minuten ausreicht. Auch sollte man ein nicht zu zähes Stück verwenden!

Beim Pichelsteiner Eintopf werden die Zutaten in den Topf geschichtet, es wird nicht umgerührt!

Das Fleisch in Würfel schneiden. Kartoffeln und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Gemüse und Kohl putzen und in Stücke schneiden.

Fleisch in heißem Öl anbraten, Zwiebeln zugeben und mitbraten. Kartoffeln, Kohl und Gemüse schichtweise dazugeben, salzen, Brühwürfel darüber bröseln und das Wasser zugeben – nicht umrühren! Bei schwacher Hitze etwa 60 Minuten garen.

Den Pichelsteiner Eintopf mit gehackter Petersilie servieren.