

# Pichelsteiner Eintopf

historisches Rezept ohne Kohl

## Die Zutaten:

250g Rindfleisch (aus der Schulter)  
 150g Kalbfleisch (mager)  
 250g Schweinefleisch (aus der Keule)  
 500g Kartoffeln  
 250g Möhren  
 200g Sellerie  
 200g Zwiebeln  
 250g Lauch  
 1 Bund Petersilie (gehackt)  
 2 l Fleischbrühe  
 Öl zum anbraten  
 Salz  
 Pfeffer  
 Paprikapulver (edelsüß)



## Die Zubereitung

### vom Pichelsteiner Eintopf:

- Rinder-, Schweine, und Kalbsfleisch in ca. 4 mal 4 cm große Stücke schneiden.
- Die Zwiebel schälen, in würfel schneiden.
- Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.
- Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden.
- Sellerie schälen und in feinere Würfel schneiden.
- Den Lauch putzen und in halbe Ringe schneiden.
- Petersilie hacken.
- Das Rindfleisch in etwas heißem Öl anbraten.
- Das Schweine- und Kalbfleisch hinzu geben und mit anbraten.
- Die Zwiebeln und den Sellerie mit hinzu geben und kurz mit anschwitzen.
- Mit der Brühe ablöschen und das restliche Gemüse hinzu geben.
- Gewürze zugeben und für ca. 45 – 60 Minuten köcheln lassen.
- Abschmecken und die Petersilie hinzu geben.
- Servieren.



### Als vegetarische bzw. vegane Variante

lässt man (natürlich) das Fleisch weg. Alternativ würde ich hier 500g Weißkohl oder Wirsing - in Streifen geschnitten - anbraten. Dann wie im Rezept angegeben fortfahren. Anstelle der Fleischbrühe wird dann selbstverständlich mit Gemüsebrühe gearbeitet.



QR-Code scannen und Video schauen!

