

Pichelsteiner

Aus dem Bayerischen Wald in die ganze Welt

Dieses einstige Arme-Leute-Essen aus dem Bayerischen Wald ist heute in aller Welt bekannt und beliebt. Ein Rezept für einen echten Pichelsteiner Eintopf. Dieses Gericht galt in früheren Jahren als ein Essen für arme Menschen. Die Zutaten sind sehr einfach und daher auch recht günstig. Frisch zubereitet ist dieser Gemüseeintopf, aus dem Bayerischen Wald ein echter Genuss und dazu - bei schonender Zubereitung - noch sehr gesund.

Zutaten

- 750 g Fleisch (Kalb, Schwein und Rind)
- 80 g Rindermark
- 2 Zwiebeln
- 750 g Kartoffeln
- 750 g Gemüse (gelbe Rüben, Porree, Sellerie, Petersilienwurzel)
- 1/2 l Brühe oder Wasser
- gehackte Petersilie
- evtl. Majoran

Zubereitung

- Fleisch und Kartoffeln in große Würfel schneiden. Gemüse und Zwiebeln ebenfalls würfeln oder in Scheiben schneiden.
- Einen großen Topf mit Markscheiben auslegen, darauf das gewürzte Fleisch, die Zwiebeln, das Gemüse und die Kartoffeln schichten. Die letzte Schicht sollen Kartoffeln bilden. Das Ganze mit heißer Brühe oder Wasser begießen und bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf ca. 70 Minuten garen lassen. Hin und wieder den Topf etwas rütteln, nicht umrühren!
- In den letzten 5 Minuten alles durcheinander mischen und mit Petersilie bestreuen. Falls nötig noch etwas Flüssigkeit nachgießen und alles ganz kurz noch mal aufkochen lassen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/pichelsteiner/>