

Pichelsteiner Eintopf

Zutaten für 10 Personen:

800 g Rindsschulter
800 g Schweinsschulter
800 g Lammschulter
7 Zwiebeln
1 Sellerieknolle
1 Weißkohl
500 g Karotten
7 Stk. rote Peperoni
1 Bund Petersilie
1 kg festkochende Kartoffeln
2 lt Gemüsebouillon
1 dl Bratbutter
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Sämtliches Gemüse und Kartoffeln werden gründlich gewaschen und geputzt. Alles soll so geschnitten werden, dass es die gleiche Größe hat, Würfel oder Stücke von ca. 2cm Kantenlänge.

Petersilie waschen und grob hacken.

Fleisch würfeln, mit den geschnittenen Zwiebeln vermischen und in heißem Öl kräftig angebraten. Danach, bis auf eine Schicht, wieder aus dem Topf nehmen.

Jetzt wird eine Schicht Gemüse und Kartoffeln darüber gelegt, von allem etwas. Dann wieder eine Schicht Fleisch, bis alles aufgebraucht ist.

Die einzelnen Schichten mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Die Bouillon wird zum Schluss aufgegossen.

Den Topf mit einem Deckel versehen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C garen.

Je nach Fleischqualität ist nach ca. 1,5 Stunden alles gar.