

Original Pichelsteiner-Eintopf

Rezept für 4 Personen

160 g	Rindergulasch aus der Keule
160 g	Schweinegulasch aus der Keule
80 g	Kalbgulasch aus der Keule
200 g	Zwiebeln (in Streifen)
260 g	Karotten (in Scheiben)
130 g	Sellerie (in Würfel)
260 g	Lauch (in Streifen)
600 g	Kartoffeln (in Würfel)
ca. 100 g	gehackte Petersilie
2 ltr.	Fleischbrühe



Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß



Zwiebeln mit etwas Fett ein einem Topf glasig andünsten. Rindergulasch dazugeben und etwas mit anschwitzen, ca. 1 ltr. Fleischbrühe angießen und ca. 40 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Als nächstes das Schweinegulasch und Kalbsgulasch dazugeben und weitere 40 Min. köcheln lassen. Dann kommen die Kartoffeln auf das Fleisch für ca. 10 Min. Karotten, Lauch, Sellerie dazugeben und weitere ca. 10 Min. köcheln lassen.

Zum Schluss wird mit Salz, Pfeffer und Paprika gewürzt. Der Pichelsteinereintopf sollte leicht sämig sein. Als letztes die gehackte Petersilie untermischen und servieren.

Gutes Gelingen wünscht der Pichelsteinerfestkoch Günther Prinz

