Pichelsteiner Eintopf mit Rosenkohl

Der Pichelsteiner Eintopf mit Rosenkohl macht bestimmt satt und bei diesem Rezept kann man gar nicht viel falsch machen.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: FamBieneck

Zutaten

600 g	Rindfleisch (mageres)
1 EL	Butterschmalz
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
100 g	Bacon (in dünnen Scheiben)
200 g	Pastinaken
250 g	Karotten
400 g	Kartoffeln
400 g	Rosenkohl
1 Stk.	Apfel (säuerlichen)
750 ml	Fleischbrühe
250 ml	Apfelsaft (naturtrüben)
1 EL	Öl
2 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Fleisch abbrausen von Fett und Sehnen befreien und würfeln. In heißem Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern. Herausnehmen. In dem heißen Fett die Baconscheiben knusprig braten, auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und beiseite stellen.

2. Das Gemüse waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden (außer den Zwiebeln und dem Rosenkohl). Den Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Fleisch zusammen in den Topf schichten und kräftig mit Pfeffer, Salz und Kümmel würzen.

3. Brühe und den Apfelsaft verrühren und seitlich angießen und bei schwacher Hitze ca. 1 Std. schmoren lassen. Ab und zu umrühren und bei Bedarf Flüssigkeit angießen. ¼ Stunde vor Ende der Garzeit die Zwiebeln in Ringe schneiden und im heißen Öl knusprig braun braten. Vor dem Servieren Bacon, Zwiebeln und Petersilie über den Eintopf geben.

Tipp

Den Pichelsteiner Eintopf mit Rosenkohl noch mit kleinen Zucchinistückchen verfeinern.