

# Pichelsteiner Eintopf

Der Pichelsteiner Eintopf ist ein berühmtes Gericht aus Bayern. In diesem Rezept wird die Köstlichkeit mit mehrere Fleischsorten zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,7 h

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

|            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| 150 g      | Gulaschfleisch vom Rind          |
| 150 g      | Gulaschfleisch (vom Schwein)     |
| 100 g      | Lammfleisch (von der Keule)      |
| 200 g      | <a href="#">Zwiebel</a>          |
| 250 g      | <a href="#">Karotten</a>         |
| 250 g      | Lauch                            |
| 125 g      | Sellerie                         |
| 600 g      | Kartoffeln                       |
| 2 l        | Rinderbrühe                      |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |
|            | Paprikapulver (edelsüß)          |
| 1 Handvoll | Petersilie (gehackt)             |

## Zubereitung

1. Für den **Pichelsteiner Eintopf** die Zwiebel schälen und fein hacken. Etwas Fett in einen Topf erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Das in mundgerecht geschnittene Rindfleisch und Lammfleisch hinzugeben und von allen Seiten kurz anrösten. Mit etwa einen Liter Brühe aufgießen und bei geringer Hitze zirka 40 Minuten köcheln lassen.
2. Dann das Schweinefleisch dazugeben und weiter 40 Minuten garen.
3. Die geschälten und in Würfel geschnittenen Kartoffeln in den Topf geben und weitere 10 Minuten köcheln.

4. Die Karotten in Scheiben schneiden, Sellerie in Würfel und den Lauch in Streifen schneiden. Alles in den Topf geben und mit restlicher Brühe aufgießen. Noch zirka 10 Minuten garen. Zum Abschluss mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und die gehackte Petersilie unterrühren.

## **Tipp**