

Pichelsteiner Eintopf aus dem Dutch Oven



500 g Rindfleisch (z. B. vom Bug oder der Keule)

500 g Möhren

500 g Kartoffeln

250 g Weißkohl

250 g Lauch

130 g Sellerie

2 mittelgroße Zwiebeln

1 Liter Fleischbrühe

3-4 Stiel(e) Petersilie

2 EL Butter oder Margarine

Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

1. Fleisch und sämtliches Gemüse waschen und schneiden, dass alles in etwa die gleiche Größe hat.
2. Petersilie waschen und grob hacken. Gemüse miteinander vermischen.
3. Zwiebeln mit etwas Fett im Topf glasig andünsten. Rindfleisch dazugeben und etwas mit anschwitzen, ca. 1 ltr.
4. Fleischbrühe angießen und ca. 40 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen.
5. Karotten, Lauch, Sellerie, Weißkohl dazugeben und weitere 15 Min. köcheln lassen. Zum Schluß wird mit Salz, Pfeffer und Paprika gewürzt und abgeschmeckt. Der Pichelsteinereintopf sollte leicht sämig sein.
6. Als letztes die gehackte Petersilie unterrühren und servieren.