



Pichelsteiner Eintopf

Zeit gesamt
🕒 1h 45min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Karotten	4 St.
Knollensellerie	200 g
Lauch	1 St.
Wirsing	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Rindergulasch	600 g
Öl	2 EL
Rinderbrühe	1 L
Petersilie, frisch	15 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel, Sieb

1. Kartoffeln, Karotten und Sellerie schälen und in ca. 2 cm Würfeln schneiden. Lauch längs halbieren, Wurzelansatz entfernen, in dünne Ringe scheiden und in einem Sieb gründlich waschen. Wirsing waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel Gemüse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln.
2. Gulasch waschen, trocken tupfen und kräftig mit Salz würzen. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen. Fleisch portionsweise ca. 4 Min. scharf anbraten. Bei der letzten Portion Zwiebeln dazugeben und ca. 4 Min. mitbraten.
3. Gebratenes Fleisch abwechselnd mit dem Gemüse im Topf schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Brühe angießen. Eintopf einmal aufkochen und anschließend zugedeckt ca. 1 Std. schmoren lassen.
4. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Pichelsteiner Eintopf abschmecken in tiefen Tellern anrichten und mit frischer Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	532 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	21 g