

# Pichelsteiner Eintopf



## Zutaten

für 4-6 Personen

600 g Rindergulasch (zum Beispiel aus der Brust)

2 Zwiebeln

4 Möhren

2 Petersilienwurzeln

1/2 Knolle Sellerie

1 Stange Lauch

300 g Weisskohl

4 grosse Kartoffeln

2 EL Rapsöl

Salz

Pfeffer

Edelsüßpaprika

circa 1,5 l Gemüsebrühe

1/2 Bund frische Petersilie

## Und so wird's gemacht

Fleisch, wenn nötig, trocken tupfen und von Sehnen befreien.

Jetzt sämtliche Gemüsesorten vorbereiten.

Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden.

Möhren und Petersilienwurzeln schälen, in Scheiben schneiden.

Sellerie ebenfalls schälen und würfeln.

Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden.

Weisskohl putzen und grob hobeln.

Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Zuerst das Fleisch kräftig anbraten. Dafür das Rapsöl in einem grossen Topf erhitzen und das Fleisch unter wenden einige Minuten anbraten, bis es auf allen Seiten gebräunt ist. Einen Teil des Fleisches wieder herausnehmen und abwechselnd mit den vorbereiteten Gemüsestücken in den Topf einschichten. Dabei jede Schicht kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Nun die heisse Brühe angiesen. Die Zutaten sollten knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Die Brühemenge hängt also auch ein bisschen von der Topfgrösse ab.

Dann den Deckel auflegen und den Eintopf etwa anderthalb Stunden köcheln lassen. Dabei zwischendurch nicht umrühren.

Sud abschmecken und den Eintopf in Suppentellern servieren.

Durch das Schichten hat man immer eine gute Mischung der Zutaten auf dem Teller und die Gemüsestücke sind schön intakt.

Petersilie waschen, trocken schütteln, grob hacken und vor dem Servieren über den Eintopf streuen.