

## Pichelsteiner Eintopf

|                           |                           |                            |
|---------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 200 g Rindergulasch       | 200 g Schweinegulasch     | 200 g Kalbsgulasch         |
| 2 Stück Zwiebeln          | 4 Stück Karotten          | 2 Stangen Staudensellerie  |
| 3 Knoblauchzehen          | 1 Stange Lauch            | 300 g Weißkraut            |
| 6 Kartoffeln (mittelgroß) | 2 EL Öl                   | 1 Prise Salz               |
| 1 Prise Pfeffer           | 1 TL Kümmelsamen          | 1 TL Paprikapulver edelsüß |
| 1,5 L Fleischbrühe        | 1 Bund frische Petersilie |                            |

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel in Würfel schneiden, den Knoblauch fein hacken.

Die Möhren schälen und zusammen mit der Staudensellerie in Scheiben schneiden.

Den Lauch in Ringe schneiden, den Weißkohl hobeln.

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

In einem großen Topf das Fleisch kurz und scharf im heißen Öl von allen Seiten anbraten bis es Farbe angenommen hat. Sollte es zuviel Fleisch sein, so dass mehr als nur der Topfboden bedeckt ist, bitte in Tranchen anbraten.

Das Fleisch entnehmen und nun das Gemüse sammt Zwiebeln und Knoblauch anbraten bzw. andünsten.

Die Kartoffeln zugeben.

Die Gewürze (Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel) zugeben.

Gefolgt vom Fleisch, das wieder in den Topf wandert.

Mit der Brühe aufgießen.

Bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel für 90 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit klein gehackter Petersilie garniert auf den Tisch stellen.

Anja Würfl am 21. Februar 2025