Rezept

Pichelsteiner Eintopf

Ein Rezept von Pichelsteiner Eintopf, am 29.04.2024

Zutaten

400 g	Schweinenacken
600 g	große festkochende Kartoffeln
1/2	Kopf Wirsing (ca. 500 g)
2 EL	Butterschmalz
	Pfeffer
750 ml	heiße Gemüsebrühe
400 g	Rinderschulter
600 g	Möhren
2	Zwiebeln
	Salz
1 1/2 TL	getrockneter Majoran
	evtl. 1 Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Wirsing putzen, waschen, vom harten Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Das Butterschmalz in einem großen ofenfesten Topf erhitzen. Das Fleisch darin 4-5 Min. scharf anbraten, die Zwiebelwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Alles mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

3. Den Backofen auf 180° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Etwa zwei Drittel vom Fleisch aus dem Topf nehmen und das restliche Fleisch gleichmäßig auf dem Topfboden verteilen. Kartoffeln, Möhren, Wirsing und die übrige Fleischmischung nacheinander daraufschichten, dabei jede Schicht leicht mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Mit Kartoffeln abschließen. Die Brühe seitlich angießen.

4. Den Eintopf zugedeckt im vorgeheizten Backofen (2. Schiene von unten) 1 1/2 Std. garen. Nicht umrühren!

5. Nach Belieben die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken und vor dem Servieren auf den Eintopf streuen.