Rezept

Pichelsteiner Eintopf mit Sellerie

Ein Rezept von Pichelsteiner Eintopf mit Sellerie, am 29.04.2024

Zutaten

4	große, fest kochende Kartoffeln
2	Stangen Lauch
1/2 Kopf	Wirsing
700 g	gemischtes Schmorfleisch (z. B. Rinderschulter, Schweinenacken, Lammschulter)
	Pfeffer
1 TL	Kümmel
2	Lorbeerblätter
3/4 l	heiße Fleischbrühe
	je 3 Möhren und Petersilienwurzeln
1/2	Sellerieknolle
2	Zwiebeln
2 EL	Schweineschmalz (ersatzweise Butterschmalz)
	Salz
3	Prisen Cayennepfeffer
1 1/2 TL	getrockneter Majoran
1-2 Zweige	Rosmarin
1 Bund	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln, Möhren und Petersilienwurzeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Den Sellerie schälen und klein würfeln. Den Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln.

2. Das Fleisch in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Das Schmalz in einem großen Topf (ideal ist ein Topf aus Gusseisen) erhitzen. Das Fleisch darin rundherum braun anbraten. Die Zwiebeln zugeben und kurz mitbraten. Alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

3. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Von dem Fleisch etwa 2/3 aus dem Topf nehmen, das restliche Fleisch gleichmäßig auf dem Topfboden verteilen. Darauf eine Lage Kartoffeln und etwas von jedem Gemüse schichten. Leicht mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen. 1 Lorbeerblatt und etwas Rosmarin dazulegen. Wieder eine Lage Fleisch, Kartoffeln und Gemüse einschichten und würzen. In dieser Reihenfolge die Zutaten einschichten, bis alles aufgebraucht ist, mit Kartoffeln abschließen.

4. Die heiße Brühe seitlich angießen und den Eintopf zugedeckt im Backofen (Mitte) etwa 2 Std. garen. Nicht zwischendurch umrühren!

5. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken. Vor dem Servieren über den fertigen Eintopf streuen.