

## Rezept

# Omas Pichelsteiner Eintopf

Ein Rezept von Omas Pichelsteiner Eintopf, am 23.04.2024

## Zutaten

je 300 g Schweine- und Rindergulasch	Salz
Pfeffer	<b>100 g</b> Räucherspeck in dünnen Scheiben
<b>250 g</b> Weißkohl	<b>250 g</b> Möhren
1/4 Sellerieknolle (ca. 175 g)	<b>3</b> Zwiebeln
Muskatnuss, frisch gerieben	3/4 l Rinderbrühe
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>500 g</b> festkochende Kartoffeln
<b>2 EL</b> gehackte Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck in fingerbreite Streifen schneiden. Den Weißkohl putzen und in grobe Stücke schneiden. Möhren, Sellerie und Zwiebeln schälen, in nicht zu kleine Stücke zerteilen. Alles mischen und in einen dicht schließenden, ofenfesten Schmortopf schichten, jede Lage mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Backofen auf 175° vorheizen.
2. Die Brühe mit dem Lorbeerblatt erhitzen, über die Fleisch-Gemüse-Mischung gießen und den Topf schließen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 1 Std. 30 Min. garen.
3. Dann die Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Dachziegelartig über den Eintopf schichten, mit etwas Salz bestreuen und alles fest verschlossen weitere 45 Min. im Ofen garen. Mit Petersilie bestreut im Topf servieren. Dazu schmeckt herzhaftes Bauernbrot.