Rezept

Pichelsteiner Eintopf mit Griessklösschen

Ein Rezept von Pichelsteiner Eintopf mit Griessklösschen, am 06.06.2025

Zutaten

125 ml	Milch
	Pfeffer
75 g	Butter
1	Ei
3	Petersilienwurzeln
2 Stangen	Sellerie
4	Wirsingsblätter
600 g	Schweinefilet
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
75 g	Hartweizengrieß
3	junge Möhren
1 kleiner	Kohlrabi
1/2 Stange	Lauch
750 ml	kräftige Rinderbrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Für die Grießklößchen die Milch mit Salz, Pfeffer, Muskat und Butter in einen Topf geben und aufkochen. Den Grieß einrieseln lasssen und bei kleiner Hitze unter Rühren 3-4 Min. kochen lassen, bis sich die Masse vom Topfboden löst.

2. Den Topf vom Herd nehmen und den Grieß etwas abkühlen lassen, dann das Ei unterrühren. Aus der Masse mit den Händen ca. 12 kleine runde Klößchen formen und beiseitestellen.

3. Möhren und Petersilienwurzeln putzen und schälen. Den Kohlrabi schälen. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden. Den Staudensellerie waschen, putzen, entfädeln und in Scheibchen schneiden. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Die Wirsingblätter vom mittleren Strunk befreien und in kleine Stücke teilen.

4. Die Brühe in einem breiten Topf aufkochen. Möhren, Petersilienwurzel, Staudensellerie und Kohlrabi dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. köcheln lassen.

5. Inzwischen das Schweinsfilet von Haut und Sehnen befreien. Filet und Grießklößchen in die Brühe geben und bei kleiner Hitze 12-14 Min. mitgaren. Etwa 6 Min. vor dem Ende der Garzeit Lauch und Wirsing hinzufügen und mitgaren.

6. Das Filet aus der Brühe nehmen und ca. 5 Min. ruhen lassen. Dann das Fleisch in Scheiben schneiden, salzen und pfeffern und mit dem Gemüse und den Grießklößchen in tiefe Teller oder Suppentassen geben. Die heiße Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken und darüberschöpfen. Den Eintopf sofort servieren.