

Rezept

Pichelsteiner aus dem Tontopf

Ein Rezept von Pichelsteiner aus dem Tontopf, am 15.01.2025

Zutaten

300 g durchwachsenes Rindfleisch (z.B. Hochrippe)	300 g durchwachsenes Schweinefleisch (z.B. Schweinenacken)
600 g Weißkraut	2 Möhren (200 g)
200 g Knollensellerie	1 Petersilienwurzel (100 g)
400 g mehligkochende Kartoffeln	80 g Lauchgrün
2 EL Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer	1 TL Kümmelsamen
1,5 l heiße Rinderbrühe	2 Zweige Thymian
2-3 Stängel glatte Petersilie	2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren	großer Tontopf, z.B. Römertopf (für 6 Personen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Tontopf nach Gebrauchsanweisung etwa 10 Min. in kaltes Wasser stellen. Inzwischen das Fleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Weißkraut, Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel, Kartoffeln und Lauch waschen und putzen. Das Kraut halbieren und den Strunk herausschneiden. Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen. Alles in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Den Lauch beiseitestellen.
2. Das Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in die Pfanne geben und rundum etwa 4 Min. scharf anbraten. Den Tontopf aus dem Wasser heben und mit einem Tuch ausreiben.
3. Das Fleisch im Tontopf verteilen und mit Kümmel bestreuen. Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel und Kraut in den Topf schichten. Mit den Kartoffeln abschließen, die Rinderbrühe zugießen. Den Deckel auflegen und den Tontopf in den kalten Backofen (unten) stellen. Den Ofen auf 180° (Umluft, Ober-/Unterhitze 200°) aufheizen und den Eintopf 1 Std. 30 Min. garen.
4. Thymian und Petersilie waschen und trocken schütteln. Den Deckel abheben. Lauch, Lorbeerblätter, Wacholder und Thymian hineinlegen und nach unten drücken, sodass Lauch und Gewürze mit Brühe bedeckt sind. Den Deckel wieder auflegen und den Eintopf im Ofen 20 Min. weitergaren.
5. Die Petersilie abzupfen und grob hacken. Den Tontopf aus dem Ofen nehmen und den Deckel abheben. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, vorsichtig umrühren und mit Petersilie bestreuen. Der Pichelsteiner in tiefen Tellern anrichten und mit frischem Schnittlauchbrot servieren.