

Rezept

Pichelsteiner mit Rind & Lamm

Ein Rezept von Pichelsteiner mit Rind & Lamm, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Rindfleisch (Schulter Spitze)	250 g Lammfleisch (Schulter)
50 g geräuchertes Wammerl (Speck)	2 Zwiebeln
800 g überwiegend fest kochende Kartoffeln	2 Stangen Lauch
2 große Möhren	300 g Knollensellerie
500 g Weißkraut (Weißkohl)	2 EL Öl
Salz	schwarzer Pfeffer
getrockneter Majoran	1 TL Kümmel
300 ml Fleischbrühe	1 Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch in Würfel schneiden. Wammerl klein würfeln, die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in größere Würfel schneiden. Den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in breite Streifen, Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Geschälten Sellerie in Würfel und das Weißkraut in Streifen schneiden.
2. Das Wammerl und die Zwiebelwürfel 2-3 Min. im Öl anbraten. Fleischwürfel zufügen und gut anbraten. Abwechselnd das vorbereitete Gemüse und das Fleisch in einen Schmortopf schichten, mit Kartoffelwürfeln abschließen. Jede Lage mit etwas Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen.
3. Die Fleischbrühe erhitzen und angießen. Den Eintopf in 1 ½ Std. bei milder Hitze garen ohne umzurühren.
4. Die Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Den Eintopf abschmecken, mit Petersilie bestreuen und im Topf servieren.