

Rezept

# Schneller Pichelsteiner Eintopf

Ein Rezept von Schneller Pichelsteiner Eintopf, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Rindfleisch (z. B. Roastbeef)	<b>4 EL</b> trockener Weißwein
Salz	Pfeffer
<b>250 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>125 g</b> Möhren
<b>125 g</b> Petersilienwurzeln	<b>1</b> große Zwiebel
<b>1 Stange</b> Lauch	<b>4 Zweige</b> Majoran
<b>4 Stängel</b> Petersilie	<b>2 EL</b> Sauerrahmbutter
frisch geriebene Muskatnuss	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 415 kcal, 19 g F, 34 g EW, 24 g KH

## Zubereitung

1. Das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden, in einer Schüssel mit dem Weißwein sowie etwas Salz und Pfeffer vermischen und zugedeckt marinieren, während die anderen Zutaten vorbereitet werden.
2. Kartoffeln, Möhren und Petersilienwurzeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Lauch putzen, der Länge nach aufschlitzen und gründlich waschen. Dann trocken schütteln und quer in Ringe schneiden. Die Kräuter kalt abbrausen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und grob hacken.
3. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze andünsten. Übrige Zutaten dazugeben, mit 400 ml Wasser übergießen. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 15 Min. garen, dann mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.