

Pichelsteiner Eintopf

Zutaten für 4 Personen

500 g Rindfleisch (Schulter)
500 g Kartoffeln
½ Weißkraut
2 Zwiebel
300 g Gemüse (Karotten, Sellerie, Kohlrabi)
2 EL Öl
500 ml Brühe
100 g Paprika frisch bunt
Salz, Pfeffer, Kümmel
Petersilie, Schnittlauch zum bestreuen

Zubereitung:

In Würfel geschnittenes Fleisch in heißem Öl mit Zwiebel anrösten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel würzen. Mit Brühe aufgießen und ca. 1 Stunde bei milder Hitze kochen. Je nach Größe der Fleischwürfel. Wenn das Fleisch $\frac{3}{4}$ durch ist, das ebenfalls in gleich große Würfeln geschnittene Gemüse und Kartoffel untermischen. Wenn das Gemüse bissfest ist, eventuell nachwürzen.

In Suppenteller anrichten, mit Petersilie und Schnittlauch bestreuen.
Dazu passt auch frisch geriebener Kren.

Tipp:

Das Gericht lässt sich auch mit Geflügel, Kalb, Schwein oder Wild zubereiten.