

Pichelsteiner Eintopf

Vom Rind



Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM00223

Zutaten für 500 g:

Zutat	Art.-Nr.	Menge
Wasser		280 ml
Rinderbrust	880589	80 g
Salz, Pfeffer, Petersilie		Nach Bedarf
Kartoffeln geviertelt	400480	40 g
Zwiebeln in Scheiben	352345	10 g
Karotten gewürfelt	67447	40 g
Sellerie gewürfelt	43540	20 g
Lauch	43328	20 g
Wirsing in Streifen	451482	20 g
Butter	5012	5 g
Fleischbrühe	937283	6 g
Majoran, Kümmel		Nach Bedarf

Zubereitung:

1. Fleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl scharf anbraten. Zwiebeln dazugeben und kurz mit anschwitzen.
2. Das Gemüse lagenweise einschichten (Kartoffeln zum Schluss hinzufügen) und jede Gemüseschicht kräftig mit allen Gewürzen würzen.
3. Mit Wasser / Brühe auffüllen. Bei wenig Hitze ca. 1-1,5h dünsten lassen. (nicht umrühren)
Der Eintopf sollte durch die ausgekochte Stärke der Kartoffeln eine gute Konsistenz erlangt haben.
ggf. nochmals mit Stärke abbinden.
4. Vor dem Servieren den Eintopf mit Petersilie bestreuen.

* Nur national verfügbare Artikel.