

## Pichelsteiner Eintopf

- › je 250 g Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Weißkohl und Lauch
- › 2 Petersilienwurzeln, 1 rote Paprikaschote
- › je 300 g Rindfleisch aus der Schulter, mageres Lammfleisch und Schweineschnitzel
- › 3 EL Petersilie
- › 1 l Rinderbrühe/Rindsuppe
- › Salz, Pfeffer, Majoran
- › Sonnenblumenöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **ca. 120 min.**

PORTIONEN: **4**

Das Gemüse und die Fleischsorten waschen, putzen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Petersilie waschen und grob hacken. Das Gemüse (ohne die Zwiebeln) vermischen. Die Fleischwürfel mit den Zwiebeln in heißem Öl kräftig anbraten. In einen großen Topf mit fest aufliegendem Deckel Fleisch und Gemüse abwechselnd schichtweise einfüllen und jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Mit der Rinderbrühe/Rindsuppe aufgießen, den Topf mit dem Deckel verschließen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 1,5 Stunden garen bis alles weich ist. Danach die Petersilie zugeben. Als Beilage mit Brot servieren.

### Tip:

*Der Pichelsteiner stammt ursprünglich aus dem Bayerischen Wald. In Regensburg feiert man jedes Jahr am ersten Wochenende nach Jakobi (25. 7.) das Pichelsteinerfest.*



## Pichelsteinská polévka

- › po 250 g brambor, mrkve, celeru, cibule, bílého zelí a pórků
- › 2 kořenové petržele, 1 červená paprika
- › po 300 g hovězího ramínka, libového jehněčího masa a vepřových řízků
- › 3 lžíce petržele
- › 1 l hovězího vývaru
- › sůl, pepř, majoránka
- › slunečnicový olej na smažení

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **cca 120 min.**

PORCE: **4**

### Tip:

*Původem pochází Pichelsteinská polévka z Bavorského lesa. V Regenu se každým rokem o prvním víkendu po svátku sv. Jakuba (25. 7.) konají Pichelsteinské oslavy.*

Zeleninu, brambory a maso omyjeme, očistíme a nakrájíme na asi 2 cm velké kostičky. Zeleninu (bez cibule) smícháme dohromady. Kostičky masa osmahneme s cibulí na horkém oleji. Do velkého hrnce s pevně přiléhající poklicí klademe střídavě vrstvy masa a zeleniny a každou vrstvu osolíme a okořeníme pepřem a majoránkou. Zalijeme hovězím vývarem, hrnec přikryjeme poklicí a v předehřáté troubě dusíme 1,5 hod. při 180 °C doměkka. Na závěr přidáme petrželku. Jako přílohu podáváme chléb.

