

Pichelsteiner Eintopf

Zutaten für vier Portionen:

- 500 g Rindfleisch (aus der Schulter)
- 500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 350 g Karotten
- 150 g Sellerie
- einen halben Wirsing
- 1 Zwiebel
- 1 l Fleischbrühe
- Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)
- Salz
- Kümmel
- Majoran
- Butterschmalz

Kartoffeln, Karotten und Sellerie in große Würfel schneiden, das Fleisch in etwas kleinere. Zwiebel fein würfeln. Die vom Strunkansatz befreiten Wirsingblätter rollen und in fingerbreite Streifen schneiden.

Zwiebel in einem Topf bei mittlerer Hitze mit Butterschmalz glasig dünsten. Fleischwürfel dazu geben und anbraten. Kräftig pfeffern. Gemüse in den Topf geben und mit Kümmel sowie Majoran würzen. Etwas andünsten lassen und mit der Fleischbrühe angießen.

Bei niedriger Hitze mit geschlossenem Deckel etwa 40 Minuten köcheln lassen und mit Salz abschmecken. Dazu passt Graubrot.