

Büchelsteiner Eintopf nach Augusta Winkler

ZUTATEN

Rindergulasch
Schweinegulasch
Kalbsgulasch
Kartoffeln
Karotten
Petersilienwurzeln
Lauchstangen
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Fleischbrühe
Petersilie

(Mengen laut Original-Rezept
nach Geschmack festlegen)

ZUBEREITUNG

Dreierlei Fleisch von Rind, Schwein und Kalb, Kartoffeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln und Lauchstangen in kleine Würfel bzw. Scheiben schneiden. Einen gut verschließbaren Topf mit hitzebeständigem Fett ausschmieren. Kartoffeln, Gemüse, Fleisch und Grünzeug lagenweise übereinander schichten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Jede zweite Schicht Kartoffeln kann noch mit Muskatnuss verfeinert werden. Mit abgeschmeckter Fleischbrühe nach Bedarf am Topfrand aufgießen und bei mittlerer Hitze rund zweieinhalb Stunden fertig dämpfen. Zwischendrin immer wieder „rugeln“ (den Topf vorsichtig hin- und herrütteln, so dass sich der Topfinhalt dreht und nichts am Boden oder am Rand des Topfes anbrennt). Am Schluss mit Petersilie abschmecken und mit einem Brot servieren.

Was die Mengen von Fleisch und Gemüse anbelangt, empfiehlt Sonja Raith nach eigenem Geschmack vorzugehen: „Der eine mag mehr Kartoffeln, der andere mehr Fleisch.“ Gleiches gilt für die Gewürze. Guten Appetit.

Quelle: Sonja Raith aus Büchelstein, nach dem Original-Rezept von Augusta Winkler

