

Regener Pichelsteiner Eintopf

ZUTATEN

160 g Rindergulasch
160 g Schweinegulasch
80 g Kalbsgulasch, jeweils aus der Keule
200 g Zwiebeln in Ringen
260 g Kartoffeln in Scheiben
130 g Sellerie in Würfeln
260 g Lauch in Ringen
600 g Karotten in Würfeln
100 g gehackte Petersilie
2 l Fleischbrühe
Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln mit etwas Fett in einem Topf glasig andünsten. Das Rindergulasch dazugeben und anschwitzen. Etwa 1 Liter Fleischbrühe angießen. Bei schwacher Hitze 40 Minuten köcheln lassen.

Anschließend das Schweine- und das Kalbsgulasch dazugeben. Weitere 40 Minuten köcheln lassen. Dann kommen die Kartoffeln auf das Fleisch. Weitere 10 Minuten köcheln lassen. Karotten, Lauch, Sellerie hinzugeben und noch einmal zehn Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Der Eintopf sollte jetzt leicht sämig sein. Als Letztes die gehackte Petersilie unterrühren. Dazu schmeckt ein herzhaftes Brot.

Quelle: Günther Prinz, Festkoch beim Pichelsteinerfest in Regen

