



Weitere tolle
Rezepte zur
Genussregion
finden Sie hier

weil heimat schmeckt.

Wir – die Genussregion Niederbayern – zeigen die Vielfalt unserer Region vom Acker bis zum Teller, von der Tradition bis zur Zukunft auf. Dabei haben wir es uns zum Ziel gesetzt, die Gesellschaft für unsere hervorragenden, niederbayerischen Lebens- und Genussmittel zu begeistern; und der Umwelt und den Menschen, die sich tagtäglich hinter unseren Tellern verbergen, die Wertschätzung entgegenzubringen, die sie verdienen.

Genussregion Niederbayern
Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern
Dr.-Schlögl-Platz 1, 94405 Landau a. d. Isar
www.genussregion-niederbayern.de
Grafik & Layout: WEISSRAUM GmbH, Grafenau
Fotos zu redaktionellen Beiträgen: Fotostudio Eder



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus mit Unterstützung durch das Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern.
Wir danken unseren lokalen Partnern und Unterstützern der Genussregion Niederbayern.



genuss
region
NIEDERBAYERN



LEGENDÄRES

Pichelsteiner

Alles Gute vereint

Wo und wann ist der Pichelsteiner Eintopf kreiert worden? Und wie heißt er richtig – Pichelsteiner oder Büchelsteiner? Vorab: Die genaue Geburtsstunde lässt sich nicht mehr rekonstruieren. Zwei Orte, Grattersdorf und Regen, verbinden eine Geschichte mit dem Gericht.

Fest steht, dass dieser Eintopf so beliebt ist, dass ihm im Bayerischen Wald sogar ein eigenes Fest gewidmet wird: Das Pichelsteinerfest in Regen. Das legendäre Fest ist eines der ältesten im Bayerischen Wald. Festkoch Günther Putz hat uns verraten, wie das Pichelsteiner gelingt.

Du brauchst:

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



Herstellung

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 10 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



Aktuelles zum
Pichelsteinerfest
in Regen
finden Sie hier!

