

PICHLSTEINER



Zutaten für 4 Portionen

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

Zubereitung

1. Zwiebeln in etwas Fett in einem Topf glasig andünsten.
2. Rindergulasch dazugeben und mit anschwitzen. Etwa 2 Liter Fleischbrühe angießen und 40 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

3. Als nächstes das Schweine- und Kalbsgulasch dazugeben und weitere 40 Minuten köcheln lassen. Dann kommen die Kartoffeln auf das Fleisch, weitere 10 Minuten köcheln lassen.
4. Karotten, Lauch, Sellerie hinzugeben und noch einmal 10 Minuten köcheln lassen.
5. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
6. Der Pichelsteiner Eintopf sollte leicht sämig sein.
7. Als Letztes gehackte Petersilie unterrühren und mit einem herzhaften Brot servieren.

Notiz

Im 18. Jahrhundert musste eine arme Bäuerin in Südost-Bayern einer Gruppe marodierender Soldaten Essen zubereiten. An diesem Tag waren nur noch ein bisschen Wirsing, Karotten, Rindfleisch, Hammelfleisch und Schweinefleisch übrig. (zu dieser Zeit gab es in Deutschland noch keine Kartoffeln) Dennoch legte sie alles was sie hatte in einen großen Topf und bereitete eine so gute Mahlzeit zu, dass sie sich und ihre Familie retten konnte. Das Rezept blieb über weitere Generationen erhalten. Ein Jahrhundert später, wurde die legendäre Köchin und Restaurantbesitzerin Auguste Winkler, die in Grattersdorf wohnte, (kleines Dorf zwischen Regensburg und Passau, nahe der Tschechischen Grenze) gefragt, ob sie für eine große Open-Air-Party, die auf dem Berg Büchelstein stattfinden soll, eine Mahlzeit zubereiten kann. Es war Juli aber es regnete und es war kalt. Also kochte sie ein bekanntes Gericht mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Lammfleisch, Sellerie, Lauch, Karotten, Wirsing usw. Dieses wärmende Gericht wurde zum Pichelsteinereintopf. (Büchelstein) Die Open-Air-Party wurde eines der berühmtesten Feste in Bayern. Auch wenn dieses Fest im Juli stattfindet ist der Pichelsteinereintopf ein perfektes Gericht für kalte Wintertage.