

PICHLSTEINER STEW



Η ΕΝΤΡΑΔΑ ΤΟΥ PICHLSTEINER

Υλικά (για 6-8)

$\frac{1}{4}$ κιλού σπάλα αρνίσια (χωρίς κόκκαλο)

$\frac{1}{4}$ κιλού σπάλα βοδινού (χωρίς κόκκαλο)

$\frac{1}{4}$ κιλού χοιρινό (χωρίς κόκκαλο)

4 κουτ. βούτυρο ή λαρδί (χοιρινό λίπος)

900 γραμ ζωμός λαχανικών

3 μεγάλα καρότα

1.5 κούπα λάχανο

1 κούπα σελινόριζα

1 κούπα γογγύλι

1 κούπα λάχανο (τοπικής ποικιλίας)

1/2 κούπα ψιλοκομμένα κρεμμύδια

αλάτι, πιπέρι, μαϊντανός

3 μέτριες πατάτες

Εκτέλεση

1. Κόβουμε τα κρέατα σε μικρούς κύβους.
2. Σοτάrouμε σε ελαιόλαδο και τα αφήνουμε στην άκρη. Στο ίδιο σκεύος σοτάrouμε τα κρεμμύδια και μετά τα λαχανικά.
3. Τοποθετούμε τα υλικά όλα σε μεγάλη κατσαρόλα σε στρώσεις. Πρώτα τα κρέατα, μετά τα κρεμμύδια, από πάνω τα λαχανικά και τελευταίες τις πατάτες.
4. Περιχύνουμε με το ζωμό των λαχανικών, όταν πάρει βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά (στο πιο χαμηλό), σκεπάζουμε καλά και μαγειρεύουμε για 1.5 ώρα. Δεν θέλει ανακάτεμα.
5. Σερβίrouμε κατευθείαν από την κατσαρόλα.

Σημείωση

Μια φορά κι έναν καιρό στα τέλη του 18^{ου} αιώνα, η γυναίκα ενός φτωχού αγρότη από την Νότια Βαυαρία της έτυχε να μαγειρέψει για μια συμμορία Αυστριακών που λεηλατούσαν τις περιοχές και που έτυχε να φθάσουν και στο σπίτι της. Δεν διέθετε πολλά, μόνο λίγα κομμάτια λάχανο, καρότα και λιγοστά κομμάτια από χοιρινό, και αρνάκι. (Οι πατάτες ήταν άγνωστο είδος την εποχή εκείνη). Τα έριξε λοιπόν όλα σε μία χύτρα και παραδόξως έγινε ένα τόσο ωραίο φαγητό που η συμμορία έφυγε και έτσι η οικογένεια όχι μόνο επέζησε αλλά και σώθηκε από τη λεηλασία. Η νοικοκυρά έμαθε τη συνταγή και στα παιδιά της.

Έναν αιώνα αργότερα, το 1879, ζούσε ένας θρυλικός μάγειρας ο Auguste Winkler ο οποίος είχε μαγειρείο σε ένα πολύ μικρό χωριό το Grattersdorf στα σύνορα με την Τσεχία. Του ζήτησαν λοιπόν να ετοιμάσει φαγητά για ένα μεγάλο υπαίθριο πάρτυ στην κορυφή ενός βουνού που ονομάζεται Büchelstein. Ήταν Ιούλιος μήνας αλλά ο καιρός ήταν βροχερός και κρύος. Σκέφτηκε λοιπόν να μαγειρέψει την τοπική συνταγή, το φαγητό της μεγάλης χύτρας. Έβαλε κομμάτια από χοιρινό, μοσχάρι και αρνάκι μαζί με σέλινα, καρότα, πράσα, λάχανα και άλλα λαχανικά. Αυτό το φαγητό από τότε έχει γίνει ονομαστό με την ονομασία Pichelsteiner και το πάρτυ εκείνο εξελίχθηκε στο μεγαλύτερο φεστιβάλ της Νοτιο-ανατολικής Βαυαρίας. Πραγματοποιείται κάθε Ιούλιο και το Pichelsteiner αποτελεί το τέλειο φαγητό για τις κρύες μέρες του χειμώνα. Να το απολαύσετε!