

## STUFATO DI CARNI MISTE PICHLSTEINER STEW



### Ingredienti per 4 portate

160 g di spezzatino di maiale (dalla coscia)  
160 g di spezzatino di manzo (dalla coscia)  
80 g di spezzatino di vitello (dalla coscia)  
200 g di cipolle (tagliate a rondelle)  
260 g di carote (a fette)  
130 g di sedano (a cubetti)  
260 g di porro (tagliati ad anelli)  
600 g di patate (tagliate a cubetti)  
100 g di prezzemolo fresco tritato  
2 l di brodo di carne  
Sale, pepe e paprika dolce in polvere

### Preparazione

1. Scaldate l'olio in una pentola e soffriggere le cipolle.
2. Aggiungere lo spezzatino di manzo e fate cuocere qualche minuto. Versare i 2 litri di brodo di carne e lasciate sobbollire per 40 minuti a fuoco basso.
3. Aggiungere lo spezzatino di maiale e di vitello e lasciate sobbollire per 40 minuti. Mettete le patate nella pentola e lasciate cuocere per altri 10 minuti.

4. Aggiungere carote, porri e sedano e lasciate sobbollire 10 minuti.
5. Condire con sale, pepe e paprika dolce in polvere.
6. Lo stufato dovrebbe rimanere umido e non asciutto
7. Mescolare il prezzemolo tritato e servire con del pane.

### Note

C'era una volta nel tardo 18 ° secolo, la moglie di un povero contadino nel sud-est Baviera, doveva dar da mangiare ad un gruppo di soldati saccheggiatori (il famigerato Trenk Pandurs) dall'Impero Austriaco. Quel giorno erano rimasti solo pochi pezzi di cavoli e carote e scarti di carne di manzo, montone e maiale (le patate non erano conosciute in Germania in quel periodo). Mise tutto quello che aveva in una pentola grande e apparentemente inventò questa ricetta in modo tale che lei e la sua famiglia sopravvissero non solo all'attacco ma conservarono la ricetta per le generazioni future. Un secolo più tardi, nel 1879, il leggendario cuoco e proprietario del ristorante Auguste Winkler viveva vicino piccolo borgo di Grattersdorf (da qualche parte tra Ratisbona e Passau, vicino alla Repubblica Ceca) gli fu chiesto di preparare un pasto per una grande festa all'aperto che avrebbe avuto luogo sulla cima di una montagna boscosa denominata Büchelstein. Era luglio, ma era piovoso e insolitamente freddo. Così ricreò una nota ricetta locale di un piatto con cubetti di carne magra di maiale, manzo e agnello o montone, e pezzi di sedano, porri, carote, verza e altri cavoli. Quel pasto divenne il famoso Pichelsteiner (derivato da Büchelstein) e si diede vita ad uno dei più grandi festival del sud-est Baviera. Anche se questo festival si svolge nel mese di luglio, il Pichelsteiner è un pasto perfetto per le fredde giornate invernali. Buon divertimento!