



Pichelsteiner Topf

Zutaten:

500 g Rindergulasch
500 g gemischtes Wurzelgemüse
(Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Wurzelpetersilie, Pastinaken)
300 g Weißkohl
Salz, Pfeffer,
1 EL Kümmel
1 EL Majoran
½ Bund Blattpetersilie

Eine Tasse kräftige Gemüsebrühe

Weiteres

Eine geeignet und große Auflaufform für die Zutaten
Etwas Alu-Folio zum Zudecken der Auflaufform

Zubereitung

Gulasch in mundgerechte Stücke schneiden und bereitstellen. Wurzelgemüse in ca. 2 cm große Würfel schneiden und bereitstellen. Weißkohl auch in Stücke schneiden, nicht hobeln.

Pichelsteiner Zusammenstellen

Den Boden der Auflaufform das Wurzelgemüse gut bedecken als erste Schicht, mit dem Majoran würzen. Darauf das Gulaschfleisch verteilen. Kräftig mit Pfeffer aus der Mühle und etwas Salz würzen. Einen Teil der kleingeschnittenen Petersilie darauf verteilen.

Auf das Fleisch die Bohnen (Wenn vorhanden) und zum Abschluss die Auflaufform mit dem Weißkohl füllen. Mit den Kümmel würzen. Etwas andrücken, damit alles sehr kompakt in der Auflaufform liegt. Die Tasse Brühe vorsichtig angießen.

Wichtig: Der Pichelsteiner ist eigentlich kein Eintopf. Das Gemüse wird eher gedämpft.

Fertigstellen

Die Auflaufform mit der Alufolie zudecken. Mit dem Messer einige kleine Löcher in die Folie einstechen. Den Pichelsteiner bei 180 ° für 90 Minuten in den Backofen stellen. Die Alufolie entfernen und nochmal für 30 Minuten in Backofen lassen. Pichelsteiner herausnehmen, die restliche Blattpetersilie darauf verteilen und servieren.