

# Bioleks: Pichelsteiner Eintopf

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-pichelsteiner-eintopf/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-pichelsteiner-eintopf/)

## Zutaten:

- 300g Rindfleisch
- 300g Lammfleisch
- 300g Schweineschnitzel
- 4 EL Pflanzenöl
- 200g Sellerieknolle
- 250g Kartoffeln
- 250g Möhren
- 250g Weißkohl oder Wirsing
- 250g Lauch
- 300g Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 Liter Fleischbrühe
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 TL Thymian oder Majoran

## Zubereitung:

Das Fleisch in 2-3cm große Würfel schneiden, nacheinander im Bräter mit Öl anbraten und herausnehmen.

Gemüse putzen, waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und gut miteinander vermischen. In einem großen Topf Fleisch und Gemüse abwechselnd schichtweise einfüllen, dabei jede Schicht mit Salz, Pfeffer und zerbröseltem Thymian oder Majoran würzen. Dann die Fleischbrühe zufügen und mit geschlossenem Deckel ca. 1 1/2 - 2 Stunden bei kleiner Hitze kochen. *Dabei nicht umrühren!*

Vor dem Servieren mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 31.1.1997*

*Prominenter Gast: Sabine Kaack*