



## Pichelsteiner Eintopf

### Zutaten für 4 Personen

je 250 g Würfel von Rinderwade, Wildschweinschulter und Lammschulter  
2 Lorbeerblätter  
8 Wacholderbeeren  
1 EL Öl  
80 g Zwiebelwürfel  
2 Knoblauchzehen  
60 g Sellerie  
60 g Karotten  
60 g Winterlauch  
60 g Petersilienwurzel  
100 g Weißkraut  
500 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe  
½ EL Majoran  
½ EL Kümmel  
2 EL Schnittlauchröllchen  
1 Zweig Thymian  
Salz, Pfeffer

- Knoblauch schälen, feinblättrig schneiden. Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel würfeln, Lauch in Röllchen, Kraut in Rauten schneiden. Fleischwürfel in heißem Olivenöl angehen lassen, Lorbeerblätter, gestoßene Wacholderbeeren zugeben, mit einrühren, Zwiebelwürfel und Knoblauch zufügen, mit Brühe aufgießen, aufkochen, köcheln lassen (ca. 40 – 45 Minuten), die letzten 15 Minuten der Garzeit das vorbereitete Gemüse zufügen, auf den Biss mit garen, mit Majoran, gerebelten Thymian, Kümmel, Salz, Pfeffer würzen, in Terrine oder tiefem Teller anrichten, mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

**Zubereitungszeit ca. 45 Minuten**

**Dieses Gericht ist glutenfrei.**

### Nährwert pro Portion

350 kcal – 20 g Fett - 38 g Eiweiß – 5 g Kohlenhydrate – 0 BE