

PICHELSTEINER EINTOPF



Zutaten:

- 500 g Putenkeulenfleisch
- ½ Sellerie
- 4 Karotten
- 1 Pastinake
- 1 kl. Krautkopf
- ½ Stange Porree
- 2 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Gläser Geflügelfond
- Etwas Tomatenmark
- Butter
- Salz, Pfeffer, Majoran

Zubereitung:

Kraut in quadratische Fleckerl und Karotten in Würfel schneiden. Restliches Gemüse klein schneiden.

Fein gehackte Zwiebel und Fleisch anrösten. Etwas Tomatenmark und das Gemüse hinzufügen und kurz anrösten. Alles gut vermischen und gut durchwürzen.

Mit dem Geflügelfond aufgießen und köcheln lassen (ca. 1,5 Std.).

Der Pichelsteiner Eintopf kann gut vorgekocht werden, da er am nächsten Tag noch besser schmeckt.

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!