

---

# Pichelsteiner Eintopf

---



---

## Zutaten für 4 Portionen

---

250 g Rindfleisch  
250 g Schweinefleisch  
600 g Kartoffeln  
1 Liter Gemüsebrühe  
½ Bund Möhren  
200 g grüne Bohnen  
3 Zwiebeln  
1 Sellerie  
500 g Weißkohl  
2 EL Butterschmalz  
etwas Salz  
½ TL Kümmel (ganz)  
1½ TL Majoran (gerebelt)  
1 TL Pfeffer  
1 Bund Petersilie

Fleisch trocken tupfen und in Würfel schneiden.  
Die Zwiebeln schälen und in schmale Spalten schneiden.  
Möhren, Kartoffeln und Sellerie waschen und schälen.  
Kartoffeln und Sellerie in Würfel, die Möhren in Scheiben schneiden. Den Weißkohl putzen und in Streifen schneiden.  
Die Bohnen putzen und in Stücke schneiden.

Das Butterschmalz erhitzen, Fleisch dazugeben und anbraten. Anschließend das geschnittene Gemüse hinzufügen und alles zusammen andünsten.

Mit der Gemüsebrühe angießen, die restlichen Gewürze hinzufügen und 50-60 Minuten garen.

Die Petersilie fein hacken und vor dem Servieren auf die Suppenteller streuen.