

Pichelsteiner

750 g Fleisch z.B. Rind, Lamm, Schwein in Würfel geschnitten

2 Markknochen, Mark aus den Knochen drücken und in dünne Scheiben schneiden

500 g Kartoffel

4 Karotten

3 Zwiebeln

1 kleine Sellerieknolle

Gemüse in dicke Scheiben oder Würfel schneiden

1 kleinen Wirsing oder Krautkopf ohne Strunk in ca. 1 cm breite Streifen schneiden

½ l Fleisch oder Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Kümmel

Die Fleischwürfel anbraten.

Dann in einen Schmortopf einige Scheiben Mark legen.

Fleisch, Kartoffel, Gemüse und Kraut in den Schmortopf lagenweise einschichten. Jede Lage würzen.

Als oberste Lage die restlichen Markscheiben geben.

Mit der Brühe aufgießen und den Topf verschließen.

Bei 180° ca. 1,5 bis 2 Std.

Extratipp:

Lässt sich gut vorbereiten wenn viele Gäste kommen und dann nur noch in den Ofen geben.

Mit Salat und Bauernbrot servieren.

