



Pichelsteiner

Zutaten

- 100 g Schinkenspeck
- 250 g Rindfleisch
- 250 g Kalbfleisch
- 250 g Schweinefleisch
- 250 g Lammfleisch
- 220 g Sellerieknollen
- 200 g Lauch
- 270 g Möhren
- 750 ml Wasser
- 30 g Maggi Klare Fleisch Suppe, Faltschachtel mit 4 Würfeln
- 1 Lorbeerblatt
- 500 g Kartoffeln

Zubereitung

1. Schinkenspeck in mundgerechte Stücke schneiden und in einen großen Topf geben.
2. Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Lammfleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Das Fleisch in den Topf schichten.
3. Sellerieknollen putzen, waschen, schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Möhren putzen, waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Alles der Reihenfolge nach auf das Fleisch schichten.
4. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Klare Fleisch Suppe darin auflösen. Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt 40 Min. kochen.
5. Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden und auf den Eintopf schichten. Weitere 30 Min. zugedeckt kochen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	185 kcal
Fett	8 g
Protein	20 g

🕒 90 Minuten

🍽️ 12 Teller