

Gemüse – Eintopf (Pichelsteiner)



Augusta Winkler aus Büchelstein in der Oberpfalz soll den Eintopf im 19. Jahrhundert erfunden haben. Man sagt, dass sie Napoleons Truppen verpflegen musste. Der Eintopf muss schon den Franzosen sehr gut geschmeckt haben, sonst hätte das Rezept nicht bis heute überlebt.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Stange Lauch	der Länge nach halbieren, waschen und in feine Ringe schneiden.
1 Zwiebel	fein hacken
2 Scheiben Pute	in 1x1 cm Würfel schneiden. Alles zusammen in
1 Eßl Öl	anbraten, bis die Zwiebel glasig sind.
1 Liter Gemüsebrühe	ablöschen.
Gemischtes Gemüse: z. Bsp: Karotten, grüne Bohnen,	Das Gemüse putzen und in gleich große mundgerechte

Weißkraut, Erbsen, Rosenkohl, Palmkohl, Kohlrabi, Blumenkohl.	Stücke schneiden. Palmkohl und Weißkraut in Streifen schneiden. Das Gemüse zugeben.
3 große Kartoffeln	schälen und ebenfalls mundgerecht würfeln. Ebenfalls gleich zugeben.
zum Würzen: 1 Stange Staudensellerie oder Sellerieblätter	klein geschnitten zugeben und mitkochen. Es sollte alles mit Brühe bedeckt sein. Mit
Salz, Pfeffer, Majoran	den Eintopf abschmecken. 10 Minuten kochen lassen.
4 Regensburger Bockwürstchen (oder ähnliches z.Bsp Wiener)	würfeln und ebenfalls zugeben. Nochmals 5-10 Min kochen, bis das Gemüse weich ist.