

# Pichelsteiner

## Öl

¼ kg Zwiebel(n)

1,5 kg Rindfleisch

## Salz

etwas Knoblauch

etwas Majoran

½ Zitrone(n), unbehandelt, den Abrieb davon

¼ kg Karotte(n)

¼ kg Kohlrabi

½ kg Erbsen (TK)

½ kg Kartoffeln

1 kl. Glas Kapern

0,02 kg Mehl, glattes

1 Bund Petersilie

n. B. Wasser

## Zubereitung

Die Zwiebel würfeln. Das Fleisch in 2 - 3 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in heißem Öl goldgelb rösten, das Fleisch dazugeben, gut anrösten und mit etwas Wasser aufgießen. Würzen und etwa 2 Std. weich schmoren lassen. Das Fleisch mit Mehl stauben, mit Wasser aufgießen und verkochen lassen.

Karotten, Kohlrabi, Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden oder mit einem Kugelausstecher ausstechen. Das Gemüse weich kochen (das Wasser zum Aufgießen für den Eintopf verwenden). Die Petersilie fein hacken. Zum Schluss mit Gemüse und Petersilie servieren.