

Pichelsteiner Eintopf (4 Personen)



Zutaten

1 Beinscheibe
1 Markknochen
1 Liter Fleischbrühe
150 g Perlgraupen
1 Bund Suppengemüse (Lauch, Karotte, Sellerie, Petersilie)
1 mittelgroße Kartoffel
Maggi
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Beinscheibe mit dem Markknochen 2 Stunden in Salzwasser kochen. Danach beiseite stellen und das Fleisch herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Graupen in Wasser 15 Minuten kochen lassen. In ein Sieb geben und mit laufendem Wasser den Schleim abspülen und auch beiseite stellen.

Das Suppengemüse waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Die abgekühlte Fleischbrühe abseihen und wieder in den sauberen Topf geben. Die Flüssigkeit sollte 1½ Liter betragen, evtl. Wasser nachfüllen.

Die Beinscheibe in kleine Stückchen schneiden und in die Brühe legen. Das bereitgestellte Suppengemüse, die Perlgraupen und die Kartoffeln auch mit hinzugeben. Die Masse aufkochen lassen und bei sehr geringer Temperatur 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Danach von der Herdplatte nehmen und mit etwas Maggi, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Beilage

Brotscheiben