

Pichelsteiner Topf mit Käsestreuseln

506

Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Super einfach und sehr gut vorzubereiten.

Möhren Sellerie und Lauch sind sicher obligatorisch. Das restliche Gemüse ist variabel. Ich habe zum Beispiel einen halben Blumenkohl darunter gemogelt. Der Duft nach Gemüse im der Küche ist herrlich!

Die Käsestreusel sind auch fast eine Option. Geht auch ohne.

Zutaten:

- ½ Kopf Wirsingkohl (etwa 400 g)
- 300 Gramm Möhren
- 400 Gramm Kartoffeln
- 200 Gramm Knollensellerie
- 1 Stange Porree
- 2 Zwiebeln
- 900 Gramm Gulasch (vom Rind, Schwein und Lamm)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 4 Stängel Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- Kümmel
- 500 Milliliter Rinderbrühe
- 50 Gramm Butter
- 100 Gramm Semmelbrösel
- 75 Gramm geriebener Gouda-Käse

Rezept: Wirsingkohl abspülen, vierteln und den harten Strunk entfernen. Kohl in Streifen schneiden. Möhren, Kartoffeln und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Porree putzen, abspülen und in Ringe schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Gemüse und Fleischwürfel abwechselnd in einen Schmortopf schichten, jede Lage mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Lorbeerblatt und 1 Prise Kümmel dazwischen streuen. Brühe zugießen.

Den Eintopf im geschlossenen Bräter im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 5 etwa 2 Stunden garen. Butter schmelzen und mit Semmelbrösel und Käse vermischen. Die Brösel auf den Eintopf streuen und 15 Minuten im offenen Topf überbacken.