



Pichelsteiner

Zutaten für 4 Personen:

200 g Rindfleisch
200 g Schweinefleisch
80 g Kalb- oder auch Lammfleisch
400 g Kartoffeln
3 Zwiebeln
250 g Karotten
250 g Sellerie
250 g Lauch
3 EL Öl, $\frac{3}{4}$ l Wasser
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
2 Zweige Petersilie

Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Gemüse putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zuerst die Zwiebeln und dann nach und nach das Rind-, Schweine- und Kalbfleisch in heißem Öl anbraten. Kartoffeln, Gemüse und Gewürze hinzugeben und Wasser angießen.

Bei schwacher Hitze den Eintopf bei geschlossenem Deckel etwa 60 Minuten köcheln lassen (gegebenenfalls noch etwas Wasser hinzugeben). Eintopf abschmecken. Petersilie hacken und den Eintopf vor dem Servieren damit bestreuen.

Tipp:

Das Pichelsteinerfest mit dem berühmten Pichelsteiner-Gericht in Regen.

Im ARBERLAND erfunden, in ganz Deutschland berühmt: Klar, dass der Pichelsteiner gefeiert worden ist. Und dazu wird eigens ein süffiges Pichelsteiner-Festbier gebraut.

Das Pichelsteinerfest beginnt am Freitag vor dem 1. Sonntag nach Jakobi und dauert sechs Tage lang. Der Pichelsteiner, ein Eintopf, ist eine echte Erfindung aus dem ARBERLAND. Die Legende sagt: Die aus einem kleinen bayerischen Dorf stammende Wirtin Auguste Winkler hat das Gericht erfunden, und zwar als Köchin eines Gasthauses in Regen, angeblich zur Kirchweih im Jahr 1874.

Zur Herkunft des Namens gibt es zwei Theorien. Die eine besagt, dass der große Kessel für die Suppe früher als Pichel bezeichnet wurde. Die zweite geht davon aus, dass der Eintopf nach dem nahe gelegenen Büchelstein benannt wurde. Im Bayerischen Wald wurde zu jener Zeit das "ü" als "i" ausgesprochen, und so wurde daraus das Wort Pichelsteiner. Erstmals in einem Kochbuch erwähnt wurde der Eintopf im Jahr 1894.