

---

# Pichelsteiner

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1771 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 2 godz.

500 g miesa mieszanego (wolowe, cielece, wieprzowe),

sol, pieprz,

2 cebule,

lyzka masla,

4 marchwie,

1 seler,

glowa kapusty,

750 g ziemniakow,

lisc laurowy,

ok. 1/2 l rosolu z kostki.

1. Mieso pokroic w kostke i doprawic sola i pieprzem. Cebule obrac i pokroic w

kostke. Jarzyny oczyszcic i pokroic grubo.

2. Cebule zeszklic na masle. Dodac mieso, dusic razem 5 min. Jarzyny wylozyc na

mieso, zalac rosolem, dodac lisc laurowy. Dusic na wolnym ogniu ok 90 min.

W razie potrzeby dodac rosolu. Doprawic do smaku sola i pieprzem.

3. Podawac z wiejskim chlebem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 52.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)