

## PICHELSTEINER EINTOPF JOGHURTCREME MIT ERDBEERSOSSE

vom Katholischen Frauenbund Eschlkam

### Pichelsteiner Eintopf

#### **Zutaten:**

500 g Rind- oder Schweinefleisch  
40 g Fett  
2 Zwiebeln  
2–3 Karotten  
1 Sellerieknolle  
2 Petersilienwurzeln  
2 Stangen Lauch  
sonstiges Gemüse nach Wahl  
750 g Kartoffeln  
Salz, Pfeffer und evtl. Kümmel  
Petersilie  
500 ml Brühe

#### **Zubereitung:**

Fleisch in Würfel schneiden und mit Zwiebeln im Fett andünsten, würzen.

Hälfte des Fleisches herausnehmen, Kartoffeln und Gemüse in gleichmäßige Würfel schneiden. Gemüse, Kartoffeln und Fleisch in Topf lagenweise einschichten. Gemüse schichtweise würzen, als oberste Lage Kartoffeln geben und mit heißer abgeschmeckter Brühe seitlich aufgießen.

Bei guter Hitze andünsten, bei mäßiger Hitze im geschlossenen Topf etwa 60 Minuten lang gerdünsten.

Mit gehackter Petersilie anrichten. Dazu frisches Brot servieren.

### Joghurtcreme mit Erdbeersoße

#### **Zutaten:**

450 g Vollmilch-Joghurt  
1 EL Zitronensaft  
8 EL Zucker  
5 Blätter Gelatine weiß  
125 g Sahne  
300 g Erdbeeren  
2 Päckchen Vanillezucker

#### **Zubereitung:**

Joghurt mit Zitronensaft und 6 EL Zucker verrühren. Gelatine nach Anweisung auflösen und hinzufügen. Sobald die Mischung anfängt sämig zu werden geschlagene Sahne unterheben. Creme in Gläser füllen und kühl stellen. Erdbeeren mit Vanillezucker und 2 EL Zucker pürieren und über die Creme geben.

## PICHLŠTEJNSKÝ AINTOPF JOGURTOVÝ KRÉM S JAHODOVÝM PŘELIVEM

od Katolického svazu žen Eschlkam

### Pichlštejnský aintopf

#### **Suroviny:**

500 g hovězího nebo vepřového masa  
40 g tuku  
2 cibule  
2–3 mrkve  
1 celerová bulva  
2 petrželové kořeny  
2 pórký  
další zelenina dle volby  
750 g brambor  
sůl, pepř, popř. kmín  
petržel  
500 ml vývaru

#### **Postup:**

Nakrájet maso na kostičky a podusit s cibulí v tuku, okořenit.

Vymout polovinu masa. Nakrájet brambory a zeleninu na stejnoměrné kostičky. Po vrstvách vyskládat zeleninu, brambory a maso do hrnce. Každou vrstvu zeleniny okořenit, nvrch dát brambory. Po straně podlit vývarem.

Prudce podusit, poté dusit pod poklicí na mírném ohni asi 60 min doměkka.

Před servírováním ozdobit nasekanou petrželkou. Podávat s čerstvým chlebem.

### Jogurtový krém s jahodovým přelivem:

#### **Suroviny:**

450 g jogurtu z plnotučného mléka  
1 lžice šťávy z citronu  
8 lžic cukru  
5 plátků světlé želatiny  
125 g šlehačky  
300 g jahod  
2 sáčky vanilkového cukru

#### **Postup:**

Zamíchat do jogurtu šťávu z citronu a 6 lžic cukru. Připravit želatinu podle pokynů a přimíchat. Jakmile jogurtová směs zhoustne, přidat vyšlehanou šlehačku. Krémem naplnit poháry a postavit do chladu. Rozmixovat jahody s vanilkovým cukrem a 2 lžicemi cukru a přelit přes krém.