

Pichelsteiner für Dutch Oven (ca. 2,5 Std)

5 Paar Wiener

1,5 kg Gulasch gemischt (Schwein+ Rind)

Ca. 1,5 kg Gemüse (gemischt nach Geschmack)

800 g Kartoffel

6 Suppenwürfel

etwas durchwachsener Räucherspeck gewürfelt

Knoblauch

Frische Kräuter nach Geschmack (z.B. Maggikraut, Bohnenkraut, Essigkraut, Petersilie, Schnittlauch....)

Speck kurz anbraten,

Fleisch dazugeben, auch kurz weiter anbraten

- > Wasser bis zur Hälfte auffüllen,
- > nach ca. 1 Std nachschauen, evtl. noch ½ Std. weiterkochen ,
- > dann Kartoffeln, Gemüse, Knoblauch und Suppenwürfel zugeben und ca. ¾ Std. weiterkochen aber öfter mal nachschauen
- > zum Schluss Wiener und Kräuter zugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz aufkochen lassen -> fertig

