

Der Entwurf für das Projekt

So Soll eine Seite des Kochbuches in etwa aussehen

Grundzutaten: 500g Rind- und Schweinefleisch gemischt, 50g Fett, 2 Zwiebeln, 1 kg rohe Kartoffeln, 1 Sellerieknolle, 3 Stangen Lauch, 2 Petersilienwurzeln, 3 Gelberüben, Petersiliengrün, oder sonstiges Gemüse nach Jahreszeit	Ingredients: 500g beef and pork mixed; 50g fat, 2 onions; 1kg natural potatoes; 1 celery root; 2 parsley roots; 3 carrots; parsley or other seasonal vegetables
Flüssigkeit: 3/4l Brühe oder Wasser	Liquids: 3/4l broth or water
Beilagen:	Garnishings: -----
Verbesserungszutaten:	Ingredients for improvement: -----
Geschmackszutaten: Salz, etwas Pfeffer	Flavour: Salt, some pepper
Rezept: Fleisch waschen, in 1-1½ cm große Würfel schneiden, Kartoffeln und Wurzelwerk in grobe Würfel oder Scheiben schneiden; in einem gutverschließbaren Topf das Fett erhitzen, Fleisch und kleingeschnittene Zwiebeln andünsten oder leicht anrösten, herausnehmen; Wurzelwerk, Kartoffeln und Fleisch mit Zwiebeln andünstet lagenweise einschichten und salzen, leicht Pfeffern, als oberste Lage Kartoffeln geben, mit der heißen Flüssigkeit seitlich auffüllen, bei guter Hitze andünsten, bei mäßiger Hitze gardünsten, abschmecken. Garzeit 1 ½ Stunden.	Receipt: Wash meat, cut into cubes of 1 to 1 ½ cm; cut potatoes and roots into slices; heat up fat in a well closed saucepan; steam or roast a bit meat and cut onions, take them out; put roots, potatoes and meat with onions in layers and salt them, season them slightly with pepper; put a layer of potatoes on top; fill up the saucepan with the hot broth at the side; steam at good heat at the beginning, continue at medium heat until it's done; taste it. Time for cooking 1 ½ hours.

Recipe I



Pichelsteiner Eintopf
Pichelsteiner Stew

