Gröstl (Tiroler Gröschtl)

ZUTATEN

½ kg Rindfleisch

150 g geräucherte Wurst

½ kg gekochte Kartoffeln

60 g Butter (oder Schweinefett)

1 Zwiebel

50 g Butter

Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie

ZUBEREITUNG

Kartoffeln kochen und schälen.

In heißer Butter die feingehackte Zwiebel goldgelb rösten, das feinblättrig geschnittene Fleisch und Wurstscheiben dazugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Majoran würzen und alles rasch durchrösten.

In einer zweiten Pfanne die geschälten und in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln in heißer Butter leicht ankrusten lassen, salzen, mit dem Fleisch vermengen und mit gehackter Petersilie bestreut anrichten.

Zu Gröschtl serviert man Krautsalat oder Speckkraut.

© 3-Groestl.docx