

Deftiges Tiroler Gröstl im Pfandl

Venezia



unsere Rezepte

- frühe, festkochende Salatkartoffel
- vorzüglicher Geschmack
- ansprechende glatte Schale



einfach



Deftiges Tiroler Gröstl im Pfandl

Zutaten

(4 Portionen)

600 g	Kartoffeln, Sorte Venezia (festkochend)
250 g	Fleisch (z. B. Rinderbraten zum Beispiel vom Vortag)
100 g	Speck
1 Tasse	Rinderbrühe
1	große Zwiebel
200 g	kleine Pilze
50 g	Schmalz
1 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer & Zucker

Zubereitung

Für das Tiroler Gröstl zuerst die Kartoffeln kochen, anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Den Speck in eine Pfanne geben und auslassen, dann die Kartoffelscheiben dazugeben und rösten. Die Pilze waschen, wenn nötig halbieren und mit den Kartoffeln garen.

Die Zwiebel fein hacken und in Schmalz anbraten. Das Fleisch in Streifen schneiden und zu der Zwiebel in die Pfanne geben. Nun mit der Rinderbrühe aufgießen und würzen.

Wenn das Fleisch weich gedünstet ist, mit den Kartoffeln und Pilzen vermischen und mit gehackter Petersilie garnieren.

Das Tiroler Gröstl wird direkt im Pfändl serviert.

Dazu schmeckt Spiegelei und Krautsalat.



Guten Appetit!

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: +49 4131 7480-05 · Fax: +49 4131 74 80-580
Mail: europlant@europlant.biz · www.europlant.biz