

UNSERE  
REZEPTE

VENEZIA

# Tiroler Gröstl



## VENEZIA

- ✓ frühe, festkochende Speisesorte
- ✓ angenehm, kräftiger Kartoffelgeschmack
- ✓ tiefgelbe Fleischfarbe
- ✓ ovale bis langovale Knollenform

[www.europlant.biz](http://www.europlant.biz)



**EUROPLANT**

## VENEZIA

# Tiroler Gröstl

### ZUTATEN

(für 4 Personen)

600 g festkochende  
Kartoffeln  
(**VENEZIA**)

250 g gekochtes  
Rindfleisch

100 g Speckwürfel

1 große Zwiebel

200 g Champignons

1/4 TL Majoran

1 EL Petersilie

Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen und in Salzwasser in ca. 20 Minuten gar kochen. Anschließend pellen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel fein hacken, das Fleisch in mundgerechte Streifen schneiden. Pilze säubern und ggf. halbieren.

Den Speck in einer Pfanne auslassen. Zwiebeln hinzufügen und glasig anbraten. Dann die Kartoffelscheiben, Rindfleisch und Pilze hinzufügen und alles goldbraun anbraten.

Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie würzen.

Zum Tiroler Gröstl schmeckt Spiegelei und Kraut-salat.

