

Tiroler Gröstl

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Viktoria Strickner

Zutaten

500 G	gekochte oder gebratene Fleischreste
1 KG	festkochende Kartoffeln
100 G	Öl
	Fleischsuppe
1	Zwiebel
2	Lorbeerblätter
	Petersilie
	Majoran
	Salz
	Pfeffer
	Sauerkraut
	Ei

Zubereitung

1. Zu Beginn Erdäpfel weichkochen, schälen, abkühlen lassen und blättrig schneiden.
2. Danach gekochte oder gebratene Fleischreste blättrig schneiden und feingehackte Zwiebel in heißem Öl anrösten.
3. Die blättrig geschnittenen Kartoffeln werden untergemischt und angebraten, dann das Fleisch dazugegeben und gewürzt.
4. Am Schluss mit etwas Fleischsuppe verfeinern und mit gehackter Petersilie bestreuen und anrichten.
5. Sehr gut eignet sich Krautsalat dazu, aber auch Sauerkraut ist eine perfekte Beilage. Des Weiteren kann man ein Spiegelei darüber geben.

Das Rezept entstand im Rahmen eines Projektes der HBLA Ursprung.

Es wurde ein Kochbuch mit traditionellen bäuerlichen Gerichten aus Österreich kreiert. Dabei waren auch die Hintergründe der Regionen sowie geschichtliche Informationen zu den Rezepten sehr wichtig und sind daher auch im Kochbuch zu finden.

Das Ziel ist es, traditionelle Gerichte aufrechtzuerhalten und den KäuferInnen näherzubringen, dass man mit einfachen und regionalen Zutaten schmackhafte Speisen zubereiten und gleichzeitig auch die Umwelt schonen kann.

Für Anfragen zum Kochbuch: kochbuch.ursprung@outlook.com