Tiroler Gröstl

Kategorien:	Fleischgerichte, Kartoffelgerichte, Pfannengerichte, Schmorgerichte, Schweinefleisch, Suppen/Eintöpfe
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

600 g gekochte Erdäpfel
250 g (Schweine-) Fleisch, und Wurstreste
2 Zwiebeln
etwas Salz
Majoran
Pfeffer
Kümmel
60 g Fett
40 g Speck

Zubereitung

Im heißen Fett kleingeschnittenen Speck und feingehackete Zwiebeln und das würfelig geschnittene Fleisch anrösten.
Würzen, und die in Scheiben geschnittenen Erdäpfel dazu geben, würzen und unter Umrühren das Gröstl rösten.
Tip: Statt Schweinefleisch verwendet man in Tirol häufig Rindfleisch und statt frischen Fleisches Bratenreste, die man blättrig schneidet und nach Anrösten der Zwiebel zugleich mit den gekochten, blättrig geschnittenen Kartoffeln röstet.