

## Rezept

# Gröstl mit Fleisch und Pilzen

Ein Rezept von Gröstl mit Fleisch und Pilzen, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Champignons oder Egerlinge	<b>700 g</b> Pellkartoffeln (vom Vortag)
<b>400 g</b> gekochtes oder gebratenes Fleisch (Tellerfleisch oder Schweinebraten)	<b>2</b> große Zwiebeln
<b>1 EL</b> Öl	<b>2 EL</b> Butter
Salz	<b>2 TL</b> Kümmel nach Belieben
1/2 Bund Petersilie	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze mit Küchenpapier abreiben, die Stielenden entfernen. Pilze in dickere Scheiben schneiden. Die Kartoffeln pellen und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in Streifen schneiden.
2. Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin etwa 2 Min. braten. Fleisch und Pilze untermischen, etwa 2 Min. mitbraten. Die Kartoffeln dazugeben, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Etwa 5 Min. weiterbraten, bis die Kartoffeln goldbraun sind.
3. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Unter das Gröstl mischen, abschmecken und servieren.