

Rezept

Gröstl mit Fleisch und Pilzen

Ein Rezept von Gröstl mit Fleisch und Pilzen, am 04.06.2023

Zutaten

| | |
|---|--|
| 200 g Champignons oder Egerlinge | 700 g Pellkartoffeln (vom Vortag) |
| 400 g gekochtes oder gebratenes Fleisch (Tellerfleisch oder Schweinebraten) | 2 große Zwiebeln |
| 1 EL Öl | 2 EL Butter |
| Salz | 2 TL 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.