Rezept

Kartoffelgröstl mit Pilzen

Ein Rezept von Kartoffelgröstl mit Pilzen, am 05.05.2024

Zutaten

1 kg	Pellkartoffeln (am besten vom Vortag)
500 g	Champignons oder Egerlinge
4 Zweige	Thymian
4 EL	neutrales Öl
	Pfeffer
1 EL	scharfer Senf
2	Zwiebeln
1 EL	Zitronensaft
½ Bund	Petersilie
	Salz
100 g	saure Pflanzensahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Pellkartoffeln schälen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Pilze mit einem feuchten Küchenpapier sauber abreiben und von den Stielenden befreien. Pilze in ½ cm dicke Scheiben schneiden und gleich mit dem Zitronensaft vermischen, damit sie sich nicht verfärben. Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Die Petersilienblättchen abzupfen und fein schneiden, die Thymianblättchen von den Zweigen streifen.

2. In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Die Kartoffeln mit den Zwiebeln und dem Thymian einrühren, salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten, bis sie knusprig gebräunt sind. Dabei immer wieder durchrühren.

3. Kartoffeln aus der Pfanne nehmen. Das übrige Öl in die Pfanne geben. Darin die Pilze bei starker Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten braten, bis die sich dabei bildende Flüssigkeit verdampft ist.

4. Die saure Sahne mit dem Senf verrühren. Kartoffeln wieder in die Pfanne geben und wieder schön heiß werden lassen. Die Petersilie dazugeben und nur zusammenfallen lassen. Die Senfsahne unterrühren, das Gröstl mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleich auf den Tisch stellen. Dazu schmeckt: ein bunt gemischter Blattsalat.