Rezept

Pilzgröstl

Ein Rezept von Pilzgröstl, am 09.06.2025

Zutaten

400 g	Egerlinge, Austernpilze oder Steinpilze
100 g	gekochter Schinken
2 EL	Butterschmalz
	1/2 Bund Petersilie
3 EL	Milch
	Pfeffer, frisch gemahlen
750 g	Pellkartoffeln, gegart
2	große Zwiebeln
2 TL	Kümmelsamen
3	Eier
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und in gut 1/2 cm dicke Scheiben oder Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in ebenso dicke Scheiben teilen. Größere Scheiben halbieren. Schinken in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in Streifen schneiden.

2. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Schinken 2-3 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren braten. Pilze dazugeben und 2 Min. mitbraten. Kartoffeln und Kümmel untermischen und 5 Min. braten. Häufig umrühren.

3. Inzwischen Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Mit den Eiern und der Milch verrühren, salzen und pfeffern. Die Kartoffelmischung ebenfalls salzen und pfeffern. Eier darüber gießen, gut untermischen und nur stocken lassen.