

Rezept

Tiroler G'röstl

Ein Rezept von Tiroler G'röstl, am 22.09.2023

Zutaten

| | |
|---|--|
| 800 g gekochte Kartoffeln (fest kochend; am besten vom Vortag) | 300 g gekochtes Rindfleisch |
| 2 Zwiebeln | 100 g durchwachsener Räucherspeck in Scheiben |
| Salz | 2 EL Butterschmalz |
| edelsüßes Paprikapulver | Pfeffer |
| 150 g Kirschtomaten | 2 TL frische Majoranblättchen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in Scheiben, das Rindfleisch und den Speck in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten teilen.

2. In einer großen Pfanne 1 EL Schmalz erhitzen. Speck und Zwiebeln darin kurz braten. Herausheben. Restliches Schmalz in die Pfanne geben. Die Kartoffeln darin in 10 Min. knusprig braten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Majoran würzen.

3. Die Speck-Zwiebel-Mischung und das Rindfleisch unterheben, alles weitere 5 Min. braten. Tomaten waschen, quer halbieren und dazugeben. G'röstl nochmals abschmecken und servieren.