

Rezept

# Tiroler G'röstl

Ein Rezept von Tiroler G'röstl, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> gekochte Kartoffeln (fest kochend; am besten vom Vortag)	<b>300 g</b> gekochtes Rindfleisch
<b>2</b> Zwiebeln	<b>100 g</b> durchwachsener Räucherspeck in Scheiben
Salz	<b>2 EL</b> Butterschmalz
edelsüßes Paprikapulver	Pfeffer
<b>150 g</b> Kirschtomaten	<b>2 TL</b> 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.