

Rezept

## Tiroler Gröstl

Ein Rezept von Tiroler Gröstl, am 28.06.2026

### Zutaten

2	Zwiebeln	250 g	Bauchspeck
3 EL	Öl	800 g	festkochende Kartoffeln
	Salz		schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	etwas Tabasco		

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

### Zubereitung

1. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Bauchspeck klein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anbraten.

---

2. Die Kartoffeln waschen, schälen, ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und in die Pfanne dazugeben. Reichlich Pflanzenöl dazugießen.

---

3. Das Gröstl unter Rühren kross anbraten. Zum Schluss noch mit Salz, Pfeffer und 2-3 Spritzer Tabasco würzen und am besten heiß aus der Pfanne essen.