

Rezept

Tiroler Gröstl mit Schweinebraten

Ein Rezept von Tiroler Gröstl mit Schweinebraten, am 28.06.2026

Zutaten

400 g Pellkartoffeln	ca. 250 g gegarter Schweinebraten
1 Zwiebel	2 EL Öl
Salz	Pfeffer
1 TL Kümmelsamen (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch in mundgerechte, dünne Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und nach Belieben in Ringe schneiden oder grob hacken.

2. Das Öl in einer nicht zu kleinen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin 2-3 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, dann wenden und die Zwiebeln dazugeben. Alles unter gelegentlichem Wenden 2-3 Min. weiterbraten.

3. Das Fleisch untermischen und 3-4 Min. mitbraten. Das Gröstl mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Kümmel würzen. Auf zwei Teller verteilen und mit einem grünen Salat als Beilage servieren.