Rezept

Tiroler Gröstlpfännchen

Ein Rezept von Tiroler Gröstlpfännchen, am 20.04.2024

Zutaten

400 g	Pellkartoffeln (vom Vortag)
3 EL	Butterschmalz
1/2 TL	getrockneter Majoran
	Pfeffer
200 g	rohe grobe Bratwürste
1/3 Bund	krause Petersilie
2	Zwiebeln
1 TL	Kümmelsamen
	Salz
300 g	Schweineschnitzel
2	Essiggurken
300 g	Bergkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. In einer beschichteten Pfanne die Hälfte des Butterschmalzes zerlassen und die Zwiebeln darin bei schwacher bis mittlerer Hitze in ca. 10 Min. weich und leicht hellbraun dünsten.

2. Das restliche Butterschmalz in der Zwiebelmischung schmelzen lassen. Kartoffeln, Kümmel und Majoran dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln bei mittlerer bis starker Hitze in 3-4 Min. hellbraun braten. Die Pfanne vom Herd nehmen.

3. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden. Die Bratwürste in Scheiben oder Stücke, die Gurken in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Alles unter die Kartoffel-Zwiebel-Mischung heben und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Käserinde entfernen und den Käse grob reiben. Die Gröstlmischung in die Pfännchen geben, mit Käse bestreuen und im heißen Gerät ca. 10 Min. backen, bis das Fleisch und die Würste gar sind und der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.