

Rezept des Monats:

Herrengröstl



die Wirtin Erika verrät Ihnen Ihr Rezept

für 4 Personen

Zutaten

400 g Kalbsnuß oder Kalbsfilet, geschnetzelt oder in Streifen geschnitten
4 Speckscheiben
300 g Kartoffeln, festkochend
60 g Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
5 EL Öl zum Anbraten
200 ml braune Grundsauce oder Fleischsuppe
1 EL kalte Butter
1 Lorbeerblatt
1 TL Majoran, fein geschnitten
1 TL Petersilie, fein geschnitten
Pfeffer aus der Mühle
Salz
1 Zwiebel, in Ringe geschnitten und gebacken

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser etwa 40 Minuten kochen. Die abgekühlten Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin goldgelb rösten. Das geschnetzelte Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit der Zwiebel in wenig heißem Öl kurz anbraten. Die Kartoffelscheiben, das Lorbeerblatt, den Majoran, die Petersilie und die braune Grundsauce hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Das Herrengröstel mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter vollenden. Die Speckscheiben anbraten und mit der gebackenen Zwiebel zum Gröstel reichen.

Tipps/Empfehlungen

Als Beilage empfehlen wir Krautsalat.

