

# Tiroler Bauerngröstl

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

## Zutaten (4 Personen)

- » 700g Kartoffel(n)
- » 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 200g Frühstücksspeck
- » 1 EL Butterschmalz
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln am Vortag kochen. Am nächsten Tag Kartoffeln pellen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln abbrausen, trockentupfen und putzen. Das Weiße der Zwiebel fein hacken, das Grün in Ringe teilen.

2. Frühstücksspeck in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer schweren Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin knusprig braten. Herausnehmen und beiseite stellen.

3. Kartoffeln im Bratfett unter häufigem Wenden goldbraun rösten. Die gehackten Zwiebeln hinzufügen und einige Minuten mitrösten, bis sie leicht gebräunt sind.

4. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Frühstücksspeck unterheben und das Gröstl kurz vor dem Servieren mit dem Grün der Lauchzwiebeln bestreuen.

Nährwerte: 500kcal/E6g/F44g/KH22g pro Portion

angelegt am: 18.10.2003

Rezept-Nr: 606

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke