

Herrengröstl vom Stubai Rind

mit Speck-Krautsalat



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca.3-4 Portionen)

- 70 g Butter
- 180 g Zwiebelwürfel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g gekochtes Rindfleisch vom Stubai Rind
- 600 g gekochte, geschälte Kartoffeln
- 1,5 dl Rindssuppe
- Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmelpulver
- geschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

Die gekochten und geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit der Hälfte der Butter goldgelb rösten. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. In einer zweiten Pfanne die Zwiebelwürfel in der restlichen Butter anschwitzen und den Knoblauch dazu pressen. Das gekochte Rindfleisch in Scheiben und dann in Streifen schneiden. Die Rindfleischstreifen zu den Zwiebeln geben und mit der Rindssuppe aufgießen. Die Rindssuppe etwas verkochen lassen. Nun die gerösteten Kartoffeln zugeben. Mit Majoran und Kümmelpulver würzen und alles miteinander vermischen. Auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Zum Herrengröstl serviert man am besten einen Speck-Krautsalat oder einen gemischten Salat.