

Gröstl vom Tiroler Berglamm

mit frischem Bärlauch



www.groebenhof.at

Zutaten: (4 Portionen)

- 70 g Butter
- 100 g Zwiebelwürfel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g geschmorte Schulter vom Tiroler Berglamm
- 600 g gekochte, geschälte Kartoffeln vom Vortag
- 300g Zucchini
- 100g rot Paprika
- Salz, Pfeffer,
- 100g Bärlauch

Zubereitung:

Die gekochten und geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit den in Scheiben geschnittenen Zucchini in der Butter goldgelb rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelwürfel dazu geben und den Knoblauch darauf pressen. Die geschmorte Lammschulter in Streifen schneiden. Die Lammstreifen und die in Würfel geschnittene Paprika in die Kartoffeln geben. Etwa zwei Minuten unter einem Deckel weiter garen. Auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit dem in feine Streifen geschnittenen Bärlauch bestreuen und servieren.

Zum Gröstl vom Tiroler Berglamm serviert man am besten einen Speck-Krautsalat oder einen gemischten Salat.