

Tiroler Gröstel



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frühstücksspeck / Bacon	150 g
Schweineschmalz	4 Esslöffel
Zwiebeln	2 Stk.
Salz	
Schwarzer Pfeffer	
Schweinebraten	300 g
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	800 g

Zubereitung:

Kartoffeln und Schweinebraten werden bereits am Vortag gegart
Kartoffeln in Scheiben schneiden, Zwiebel und Speck würfeln;
Fleisch in Stücke schneiden und pfeffern

2 EL Schmalz erhitzen, die Kartoffeln darin beidseitig anbraten

In einer zweiten Pfanne das restliche Schmalz erhitzen, das Fleisch anbraten, rausnehmen, salzen und warmstellen

Im Bratrückstand Zwiebel und Speck anbraten, zuerst Fleisch, dann Kartoffeln zugeben, würzen und durchmischen

Dazu passt grüner Salat

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1275-Tiroler-Groestel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at