

Kartoffelgröstl



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kartoffeln / Erdäpfel	500 g
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Speckwürfel	100 g
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.

Zubereitung:

Kartoffel in reichlich Wasser kochen bis sie durch sind, abgießen und abschrecken. Anschließend schälen und in Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Zwiebelwürfel und Speckwürfel in heißem Öl anbraten, Kartoffelscheiben zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Alle Zutaten so lange in der Pfanne rösten, bis sie schön braun und knusprig sind. Fertig ist das Kartoffelgröstel (in Österreich auch Erdäpfelgröstl genannt)!

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1338-Kartoffelgroestl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at