

Rosto " griechisch"

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|-----------------------|---------------------|
| Schweinefleisch | 1 kg |
| Butter | 3 Esslöffel |
| Salz | 1 Prise(n) |
| Schwarzer Pfeffer | 1 Prise(n) |
| Kartoffeln / Erdäpfel | 1 kg |
| Zitronensaft | 1 Esslöffel |
| Kartoffelmehl | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Fleisch gut mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf den Butter schmelzen und das Fleisch scharf anbraten. Mit einem Glas warmen Wasser aufgießen und ca 45 Min. schmoren lassen. Danach die in vier Teile geschnittenen Kartoffel hinzufügen, den Zitronensaft und so lange schmoren lassen bis die Kartoffel gar sind. Fleisch und Kartoffel auf eine warme tiefere Platte anrichten, den Sud durch ein Sieb über das Essen schütten. Wer mag kann den Sud etwas mit Kartoffelmehl eindicken lassen und danach über das Essen geben. Schmeckt köstlich mit Weisbrot und Schafskäse.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-981-Rosto-griechisch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at