



Tiroler Gröstl

 Dauer
40 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk	1 kg
Sonnenblumenöl	5 Esslöffel
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Äpfel, rot	2 St.
Schweineschnitzel	4 St.
Majoran, getrocknet	
Petersilie, frisch	30 g
Rote Bete im Glas, Scheiben	200 g

Zubereitung

Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Apfel schälen, entkernen und würfeln. Kartoffeln schälen waschen und in Scheiben schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt zum kochen bringen und ca. 10 Min garen.

Schnitzfleisch waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten kräftig mit Salz würzen. In einer Pfanne in 1 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und darin ca. 2–3 Min. von jeder Seite anbraten.

Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. Schnitzel in Streifen schneiden. In einer Pfanne 3 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Kartoffelscheiben ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnitzfleisch, Zwiebeln, Äpfel und 1 EL Öl zu den Kartoffeln geben, mit Majoran würzen und weitere 5–8 Min. mitbraten. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Gröstl abschmecken, damit bestreuen und mit roter Bete servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	535 kcal		
Kohlenhydrate	67 g	Ballaststoff	10 g
Eiweiß	29 g	Fette	19 g