



Tiroler Gröstl

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Äpfel, rot	2 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	4 St.
Sonnenblumenöl	5 EL
Pfeffer, schwarz	
Majoran, getrocknet	
Petersilie, frisch	30 g
Rote Bete im Glas, Scheiben	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, mittlere Pfanne, große Pfanne

1. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Äpfel 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.
2. Schnitzfleisch waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten kräftig mit Salz würzen. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Schnitzel darin ca. 2–3 Min. von jeder Seite anbraten.
3. 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.
4. Schnitzfleisch, Zwiebel, 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	491 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	13 g