

Tiroler Gröstl

Zeit gesamt 40min



Zubereitungszeit 40min

g





Zutaten

Scheiben

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

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. Schnitzelfleisch 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. Schnitzelfleisch, 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