

BAUERNGRÖSTL

EIN ECHTER KLASSIKER

Du brauchst:

- ° 400g gekochtes Rindfleisch
- ° 1/2 Lorbeerblatt
- ° 300g festkochende Kartoffeln
- ° 1/2 TL Majoran
- ° 1 fein geschnittene Zwiebel
- ° Pfeffer und Salz
- ° 2 EL Öl
- ° 40 g Butter
- ° 200 ml Fleischsuppe
- ° Petersilie

Und so wird's gemacht:

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, noch heiß schälen, auskühlen lassen, dann in Scheiben schneiden. Öl erhitzen, die klein gehackte Zwiebel darin anbraten. Das gekochte Rindfleisch blättrig schneiden, in die Pfanne geben, umrühren, salzen und pfeffern. Majoran, Lorbeerblatt und die Kartoffeln zufügen, alles gut durchrösten, Butter dazugeben. Mit wenig Fleischsuppe angießen, durchschwenken und anrichten.