



Roter Hahn

HAUPTSPESIE

Bauerngröstl

Im Gegensatz zum Herrngröstl wird beim Bauerngröstl statt Kalbfleisch Rindfleisch vom artgerecht gehaltenen Rind zubereitet.



Zutaten

4 PERSONEN	30 MIN.
400 g	gekochtes Rindfleisch
1/2	Lorbeerblatt
300 g	festkochende Kartoffeln
1/2 TL	Majoran
1	fein geschnittene Zwiebel
	Salz, Pfeffer
2 EL	Öl
40 g	Butter
200 ml	Fleischsuppe
	Petersilie

Zubereitung - Bauerngröstl

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

www.roterhahn.it

Gutes Gelingen wünscht



Margit Stabinger

Bäuerin vom Roter Hahn Buschenschank
KINIGERHOF IN SEXTEN