

Herrengröstel (Für 4 Personen)

Fleisch 400 g Kalbsnuss oder Kalbsfilet, geschnetzelt oder in Streifen geschnitten
4 Speckscheiben

Gemüse 300 g Kartoffeln, fest kochend
60 g Zwiebel, fein in Würfel geschnitten

Sonstiges 5 EL Öl zum anbraten
200 ml braune Grundsauce, oder Fleischsuppe
1 EL kalte Butter

Würzmittel 1 Lorbeerblatt
1 TL Majoran, fein geschnitten
1 TL Petersilie fein geschnitten
Pfeffer aus der Mühle
Salz



Weiteres 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten und gebacken

- Die Kartoffeln waschen und im Salzwasser etwa 40 Minuten kochen.
- Die abgekühlten Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.
- In einer Pfanne das Öl erhitzen und darin die Kartoffelscheiben goldgelb rösten.
- Das geschnetzelte Kalbfleisch mit dem Salz und dem Pfeffer würzen und zusammen mit der Zwiebel in wenig heißem Öl kurz anbraten.
- Die Kartoffelscheiben, das Lorbeerblatt, den Majoran, die Petersilie und die braune Grundsauce hinzufügen und einmal aufkochen lassen.
- Das Herrengröstel mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter vollenden.
- Die Speckscheiben anbraten und mit der gebackenen Zwiebel zum Gröstel geben.

Empfehlung

- Als Beilage empfehlen wir Krautsalat.

