Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Bozner Herren- oder Damengröstl

Kartoffeln, Reis, Nudeln und Co
Für die Verwertung von gekochten Kartoffeln
Pfannengerichte
Aus der Rezeptsammlung „Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte“ (Verdi – Grüne – Vërc, Bozen, 2020)

Zutaten:

- 300 g gekochte Kartoffeln (festkochend)
- 5 EL Öl zum Anbraten
- 400 g Kalbsnuss oder Kalbsfilet (geschnetzelt oder in Streifen geschnitten)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 60 g Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Majoran
- 1 TL Petersilie
- 200 ml Braune Grundsoße (Bratenfond) oder Fleischbrühe
- 1 EL kalte Butter
- 1 Zwiebel (zum Garnieren)
- 4 Scheiben Speck (zum Garnieren)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin goldgelb rösten. Das geschnetzelte Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit der fein geschnittenen Zwiebel in einer weiteren Pfanne in wenig heißem Öl kurz anbraten. Die Kartoffelscheiben zum Fleisch geben, mit Lorbeerblatt, fein geschnittenem Majoran und fein geschnittener Petersilie würzen. Die Braune Grundsoße oder Fleischbrühe hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Das Gröstl mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter vollenden. Zwiebel in Ringe schneiden und in Öl bräunen, Speck anbraten. Gröstl mit Speck und Zwiebelringen garniert servieren.

Zeitaufwand: rund 40 Minuten