

Gröstl mit Rinder-Bratenfleisch

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, festk.	400 g gegartes Bratenfleisch	1 Zwiebel
1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker
3 EL Meerrettich, gerieben		

Kartoffeln waschen, mit Wasser in einen Topf geben, aufkochen und garen. Kartoffeln abgießen, schälen und abkühlen lassen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Fleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin von beiden Seiten knusprig goldbraun anbraten.

Die Zwiebel zu den Kartoffeln geben und glasig andünsten. Die Tafelspitzwürfel zugeben und kurz warm schwenken.

Petersilie überstreuen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer weiteren Pfanne Butter erhitzen. Die Apfelspalten darin warm schwenken. Puderzucker überstreuen und leicht karamellisieren lassen.

Das Gröstl auf Tellern anrichten, mit den Apfelscheiben garnieren und den Meerrettich dazu reichen.

Otto Koch am 17. Januar 2019