

# Tiroler Gröstl mit Käse-Knödel

## **Für zwei Personen**

### **Für die Knödel:**

3 Scheiben Toastbrot	1 Harzer Roller	2 Scheiben Gouda
1-2 Eier	100 ml Milch	2 TL Paniermehl
2 Zweige Majoran	Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

### **Für das Gröstl:**

300 g Schweinefilet	1 dicke Zwiebel	1 Schuss Bratenfond
1 Schuss Bier	4 Zweige Petersilie	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### **Für die Knödel:**

Das Toastbrot würfeln. Milch aufkochen, über die Toastbrot-Würfel geben und etwas ziehen lassen. Salz, Pfeffer und ein Ei dazugeben. Gouda klein schneiden. Harzer Roller reiben und mit dem Gouda dazugeben.

Majoran abrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit zu der Knödelmasse geben. Zur Bindung ein wenig Paniermehl hinzufügen. Mit den Händen alles durchkneten und zu Kugeln formen. Die Knödel in heißem Butterschmalz von jeder Seite etwa 3 Minuten braten.

### **Für das Gröstl:**

Schweinefilet in Butterschmalz anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach 2 Minuten rausnehmen.

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in derselben Pfanne in Butterschmalz anbraten. Mit Fond und Bier ablöschen. Alles einkochen lassen. Das Fleisch kurz vor dem Anrichten zurück in die Pfanne geben.

Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenfalls hineingeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 27. Januar 2021