

Knödel- oder Kartoffel-Gröstl

Zutaten:

- Reiberknödel oder gekochte Kartoffeln
- Fleischreste (vom Rind, Schwein, Geflügel)
- Butterschmalz
- 2 Eier
- etwas Milch oder Wasser

Zubereitung:

Reiberknödeln oder gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden, Fleischreste (Rind, Schwein, Geflügel) würfeln. Butterschmalz in die Pfanne geben, erhitzen, die Knödel bzw. Kartoffeln hineingeben, anbraten und anschließend das Fleisch dazugeben. 2 Eier mit etwas Milch oder Wasser abschlagen, über das Angebratene geben und stocken lassen.

Tipp:

Als Beilage schmeckt frischer Kopfsalat oder Feldsalat

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Irene Gallo