Grenadiermarsch mit Kartoffeln

Das sättigenden Rezept aus der ungarischen und österreichischen Küche: Der Grenadiermarsch mit Kartoffeln und Fleckerl kann mit beliebigen Zutaten abgewandelt werden.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Lisa

Zutaten

250 g	Fleckerl
1 kg	Kartoffeln
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
Nach Belieben	Paprikapulver (edelsüß)
Nach Belieben	Öl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Für den Grenadiermarsch zu Beginn einen großen Kochtopf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und etwa 25 Minuten kochen lassen. Parallel dazu einen weiteren Topf mit Salzwasser aufkochen und die Fleckerl nach Anweisung auf der Packung al dente garen. Die Fleckerl abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Die Kartoffeln nach der Garzeit ebenfalls abgießen und kurz abkühlen lassen. Anschließend reiben oder sehr klein schneiden. In der Zwischenzeit Knoblauchzehen und Zwiebel pellen und fein hacken. Eine große Pfanne mit ein wenig Öl erhitzen. Die Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin anrösten.

3. Die zerkleinerten Kartoffeln mit in die Pfanne geben und ebenfalls rösten. Zum Schluss die abgetropften Fleckerl unterheben. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken, servieren.

Tipp

Der Grenadiermarsch schmeckt mit einem Salat als Beilage, man kann aber auch Kompott dazu servieren. Sehr lecker ist das Gericht mit angebratenem Schinken oder Speck.