

# Tiroler Gröstl mit Rindfleisch

Das Tiroler Gröstl mit Rindfleisch ist eine deftige und beliebte Hausmannskost für alle Tage. Das schmackhafte Rezept ist schnell zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

750 g	Erdäpfel (festkochend)
250 g	<a href="#">Rindfleisch</a> (gekocht)
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Majoran (getrocknet)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Handvoll	Petersilie

## Zubereitung

1. Um das **Tiroler Gröstl mit Rindfleisch** zuzubereiten, zuerst die Erdäpfel kochen, etwas abkühlen und in Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Das gekochte Rindfleisch in dünne Streifen schneiden.
3. Die Butter in einer großen Bratpfanne erhitzen und die Erdäpfel einige Minuten leicht goldbraun braten. Die Zwiebeln und Fleisch zugeben und anbraten. Mit Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischer, gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

## Tipp

Zum Tiroler Gröstl Spiegeleier zubereiten und mit dem Gröstl servieren.