

Otto Koch
Bauern-Gröstl mit Rettichsalat

Donnerstag, 07. September 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Heimatküche

Zutaten:

Für den Salat:

1/2 Bund	Schnittlauch
1 EL	Apfelessig
2 EL	Pflanzenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker
300 g	Rettich

Für das Gröstl:

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
60 g	geräucherter Speck
200 g	Schweinebraten, kalt
4	Semmelknödel vom Vortag
1/2 Bund	glatte Petersilie
2 EL	Butterschmalz
3	Eier

Zubereitung

1. Für den Salat Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.
2. Essig, Öl und Schnittlauch in eine kleine Schüssel geben und gut vermischen. Die Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
3. Rettich schälen und in feine Scheiben hobeln, die Vinaigrette dazu geben und gut untermischen.
4. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.
5. Speck in feine Würfel schneiden. Schweinebraten in 1cm große Stücke schneiden. Semmelknödel in Scheiben schneiden.
6. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
7. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Knödelscheiben darin anbraten.
8. Eine weitere Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und andünsten. Zuletzt die Bratenwürfel zugeben.
9. Dann den Inhalt der Zwiebel-Speck-Pfanne zu den Knödelscheiben geben und alles vorsichtig verrühren.
10. Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit in die Pfanne geben und unter Rühren etwas stocken lassen. Zuletzt Petersilie untermischen.
11. Das Gröstl anrichten und mit dem Rettichsalat servieren.

Pro Portion: 423 kcal / 1771 kJ

14 g Kohlenhydrate, 24 g Eiweiß, 29 g Fett