

Südtiroler Herrengröstl alla Gramue

| | |
|----------------------|---|
| Thema: | Südtirol – Bodenständige Küche trifft cucina mediterranea |
| Saison: | Urlaub in Südtirol |
| Besonderheit: | mit Schweinefilet |
| Zu Beachten: | in Südtirol schmeckt es am Besten 😊 |

Zutaten / Einkaufsliste (für 2 Personen)

| | |
|--------|------------------------|
| 400g | Schweinefilet |
| 4 Stk | Bacon (Scheiben) |
| 8 | Kartoffeln (klein) |
| 3 | Zwiebeln (groß) |
| 3 | Karotten |
| 150g | Sellerie |
| ¼ | Lauch |
| 1 | chinesischer Knoblauch |
| 250 ml | Brühe |
| n.B. | Salz und Pfeffer |
| n.B. | Majoran |
| n.B. | Petersilie |
| n.B. | Öl und Mehl |
| n.B. | Zucker |



Zubereitung

2 Zwiebel würfeln und den anderen in Ringe schneiden. Den Knoblauch fein hacken und die Karotten und den Lauch in Scheiben, sowie den Sellerie in Streifen schneiden. Die Kartoffeln ca. 10 Minuten in der Schale vorgaren, danach schälen und in Scheiben schneiden. Das Schweinefilet ebenfalls in Scheiben (nicht zu dick) schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Schweinefilet portionsweise anbraten und warm stellen. Im verbleibenden Öl die Zwiebel anschwitzen, den Knoblauch hinzugeben und kurz mitrösten. Danach die Kartoffelscheiben untermischen. Mit etwas Mehl stauben und mit der Brühe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran und Petersilie pikant abschmecken und das Schweinefilet einlegen. Das Ganze noch ca. 15-20 Minuten dünsten lassen.

In der Zwischenzeit die Karotten, sowie den Sellerie blanchieren und gemeinsam mit dem Lauch in etwas Öl anbraten und mit Zucker karamellisieren, sowie mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Herrengröstl anrichten, das Gemüse dazugeben, und den in mittelgroßen Streifen geschnittenen und angebratenen Speck, sowie mit den separat gerösteten Zwiebelringen servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

