

Tiroler Gröstl mit Steinpilzen

Die österreichische Küche ist bekannt für ihre köstlichen Mehlspeisen, aber auch für herzhafte Schmankerl aus gutbürgerlicher, bäuerlicher Tradition. Das deftige Tiroler Gröstl ist eine typisch österreichische Speise, die mit Steinpilzen eine besondere Raffinesse erhält.

Österreich ist vielfältig – landschaftlich wie kulinarisch. Typische Spezialitäten aus allen österreichischen Bundesländern finden sich in dem reich bebilderten Buch „Die echte österreichische Küche“. Hier sind die 135 besten Rezepte der Alpenrepublik vereint und kredenzen Hausmannskost nach gutbürgerlicher, bäuerlicher Tradition, darunter Salzburger Nockerl, Kärntner Kasnudeln, Tiroler Gröstl, Knödelvarianten aus Oberösterreich oder die steirische Schwammerlsuppe (Pilzsuppe) mit Buchweizensterz.

Die Klassiker der Wiener Küche wie Gulasch, Vanillerostbraten, gekochtes Rindfleisch mit verschiedenen Saucen sind ebenso vertreten wie Kaiserschmarrn, gefüllte Palatschinken und Mohnnudeln.

Schritt-für-Schritt-Abbildungen zeigen, wie einzelne Leckerbissen gelingen.

Zutaten für vier Portionen

- 4 festkochende Kartoffeln
- 4 Steinpilze
- 150 g Schinkenspeck
- 300 g gekochtes Rindfleisch (Schulterfilet oder Tafelspitz)
- 1 Jungzwiebel
- Öl zum Anbraten
- 1 TL Majoran
- 1/2 TL Thymian
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln am besten am Vortag kochen, am nächsten Tag schälen und in Scheiben schneiden.

Die Steinpilze putzen und in dünne Scheiben schneiden, den Speck in kleine Stücke schneiden.

Das gekochte Rindfleisch in dünne Scheiben schneiden, die Jungzwiebel waschen und fein schneiden.



„Die echte österreichische Küche“ präsentiert die 135 besten Rezepte der Klassiker aus der Alpenrepublik. Leopold Stocker Verlag

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffeln auf beiden Seiten gut anbraten, danach die Steinpilze, den Schinkenspeck und das Rindfleisch zugeben.

Anschließend die Jungzwiebel, Majoran und Thymian beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen, alles vorsichtig durchrösten.

Das Gröstl am besten in der Pfanne sofort servieren. Dazu passt grüner oder gemischter Salat.

Zubereitungszeit: 30 Minuten ohne Garzeit. www.stocker-verlag.com

Buchtipp

Die echte österreichische Küche – Klassiker aus der Alpenrepublik, ISBN 978-3-7020-1666-1, Irmtraud Weishaupt-Orthofer (Hg.), 144 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 21 × 28 cm, Hardcover, 16,90 Euro.

www.stocker-verlag.com



Das Tiroler Gröstl mit Steinpilzen ist ein deftiges Schmankerl aus der gutbürgerlichen österreichischen Küche. Leopold Stocker Verlag/Andrea Jungwirth