HLAVNÍ JÍDLO

Brambory Bauerngröstl

Na rozdíl od Herrengröstlu se v Bauerngröstlu místo telecího masa používá hovězí maso z druhově vhodného chovu.

Přísady

4 LIDÉ 30 MIN.

400 g	vařeného hovězího masa
1/2	bobkového listu
300 g	uvařených brambor
1/2 lžička	majoránky
1	najemno nakrájená cibule
	sůl, pepř
2 lžíce	oleje
40 g	másla
200 ml	masového vývaru petržele

www.roterhahn.it

Příprava - Brambory Bauerngröstl

1. Uvařte brambory ve slupce, ještě horké je oloupejte, nechejte zchladnout a poté je nakrájejte na plátky.
2. Rozehřejte olej a na něm opečte najemno nakrájenou cibuli.
3. Uvařené hovězí maso nakrájejte na plátky, dejte na pánev, zamíchejte, osolte a opepřete.
4. Přidejte majoránku, bobkový list a brambory, vše pořádně propečte, přidejte máslo.
5. Lehce zalijte masovým vývarem, promíchejte, podávejte.

Hodně štěstí

Margit Stabinger
Hospodyně provozující vinařský šenk pod značkou "Roter Hahn"
KINIGERHOF V SEXTENU