

## Pilzgröstel (Spezialität aus Tirol)



Zubereitungszeit: **20 Minuten**  
 Angaben in [ ]: **Umgangssprachlich  
 in Österreich**

Nährwert: **Pro Portion etwa  
 250 kcal / 1.048 kJ.**

### Zutaten:

500 g [50 dag] Kartoffeln [Erdäpfel]  
 500 g [50 dag] Steinpilze [Herrenpilze]  
 1 Zwiebel  
 2 EL Petersilie  
 30 ml Öl  
 60 g [6 dag] Butter  
 50 ml Fleischbrühe (auch instant)  
 Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Kartoffeln [Erdäpfel] waschen, in der Schale nicht zu weich kochen, noch heiß schälen, auskühlen lassen und in dickere Scheiben schneiden. Die Pilze ebenfalls in Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheibe [Erdäpfelscheiben] darin anbraten. Zwiebelwürfel dazugeben, salzen und mitbraten. Die Pilze in einer zweiten Pfanne anbraten, anschließend salzen und zu den Kartoffeln [Erdäpfeln] geben. Etwas Brühe [Suppe] angießen, die fein geschnittene Petersilie dazugeben, salzen, pfeffern und servieren. Sehr gut schmeckt angemachter Kopfsalat [Hauptelsalat] dazu.



**Tip:** Statt der Steinpilze [Herrenpilze] können Sie auch Egerlinge oder Eierschwammerl nehmen. Mit etwas fein geschnittenen Speckstreifen (mit den Zwiebeln angebraten) wird das Gericht noch würziger.