

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



As Chrösch für 4 Lüüt **(G'röschtl vom Rind für 4 Personen)**

- 600g Rinderrücken
- 600g festkochende Erdäpfel
- 1 Zwiebel
- 3 Eier
- 1 Bund Schnittlauch
- 0,4 l Kalbsglace
- Salz, bunter Pfeffer aus der Mühle, Majoran, Butterschmalz

Die Erdäpfel in der Schale weich kochen, heiß schälen, abkühlen lassen und später in Scheiben schneiden. Das Rindsfleisch in ca. 5mm dicke Streifen schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf nebenbei die Soße erwärmen. Eine große Pfanne erhitzen und die Erdäpfelscheiben in Butterschmalz goldgelb anrösten. Die Zwiebeln dazugeben, mit braten und mit Salz und Majoran würzen. In einer anderen heißen Pfanne das Fleisch rundum scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und zu den gerösteten Erdäpfeln in die Pfanne geben. Alles gut vermischen. Zuallerletzt die verquirlten Eier in das G'röschtl mischen und solange auf mittlerer Hitze umrühren, bis das Ei stockt (wie Rühreier).

Eine andere Variante: braten Sie pro Person ein Spiegelei und richten Sie die Eier auf dem G'röschtl an.

Dazu passt ein grüner Salat mit Äplerdressing.

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Wir empfehlen zum G'röschtl einen kräftigen Rotwein:
Cuvée 7, Josef Reumann, Mittelburgenland,
Vinothekpreis zum Mitnehmen € 19

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at