

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Ganslgröstl

Koch: Laurent Amon

Zutaten

(4 Personen)

- 500 g Kartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- Gansfleischreste
- 20 ml Öl
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Petersilie, gehackt

Zubereitung

Kartoffeln kochen, schälen und grob in Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

Gansfleischreste klein schneiden.

Kartoffeln und Zwiebel in heißem Öl anrösten, Gansfleisch dazugeben und mitrösten. Würzen und bis zum gewünschten Grad östen.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Petersilie abzupfen und fein hacken.

Frühlingszwiebeln und Petersilie unter das Gröstl mischen.

Quelle: ORF extra