

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Grenadiermarsch

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Grenadiermarsch

- 300 g Kartoffeln
- 200 g Nudeln (z.B. Fusilli oder Penne)
- 300 g Fleisch- und Wurststreste
- 2 EL Fett oder Öl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Msp. Chilipulver
- 1 EL Majoran (getrocknet)
- 1 EL Oregano (getrocknet)

Für die Garnitur

- 1 EL Schnittlauch

Zubereitung

Info: Das Grenadiermarsch Rezept ist ein Gericht der österreichischen und ungarischen Küche und galt damals als Arme-Leute-Essen, da man darin sehr gut Speisereste verwerten konnte.

1. Für den Grenadiermarsch zuerst die Kartoffeln in der Schale bissfest in gesalzenem Wasser kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
Die Nudeln ebenfalls in Salzwasser bissfest kochen, dann durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Tipp: Es können gerne auch übrig gebliebene gekochte Kartoffeln und Nudeln vom Vortag verwendet werden.

2. Anschließend die Fleisch- und Wurstreste sowie die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

3. Nun etwas Fett oder Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Die Fleisch- und Wurstreste sowie die Kartoffel-Scheiben und die Nudeln hinzugeben und alles gut anbraten.

4. Zum Schluss das Gericht mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chilipulver, Oregano und Majoran nach Belieben würzen, in tiefen Tellern anrichten und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen.