

Rezept für deine Veranstaltung

Tiroler Gröstl mit Kresse Butter



Meine Einkaufsliste

Zutaten für 100 Personen

12,5 kg gekochte, ausgekühlte Kartoffeln
25 große Zwiebel
Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran, Schnittlauch
Rapsöl

Für die Kressebutter

2,25 kg Butter
1 kg Kresse
Salz, Pfeffer

Wer mag: 25 Eier, 2,5 kg Speck und/oder gekochtes Rindfleisch



Tiroler Gröstl mit Kresse Butter

Kaum ein anderes Gericht ist so sehr mit Tirol verbunden wie das Gröstl. Kartoffeln, Zwiebeln, frische Kräuter, Salz, Pfeffer und Butter – was so einfach beginnt, wird in einer Pfanne, gut gebraten, zu einer herrlichen Mahlzeit. Für die raffinierte Note geben wir ein Stück Kresse-Butter über unser Tiroler Gröstl.

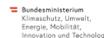
Zubereitung

1. Für die Kressebutter zimmerwarme Butter, Kresse, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einer Gabel vermengen. Die Kressebutter in den Kühlschrank geben.
2. Für das Gröstl die Zwiebeln klein würfelig schneiden, Kartoffeln blättrig schneiden.
3. Die Zwiebel in Rapsöl goldgelb anbraten, die geschnittenen Kartoffeln dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie würzen.
4. Das Gröstl in der Pfanne so lange braten bis es eine goldbraune Kruste entwickelt hat.
5. Mit frischem Petersil und Schnittlauch bestreuen, die Kressebutter darüber geben und in der Pfanne oder auf einem Teller anrichten. Wer mag kann sich ein Spiegelei darüber geben oder mit den Zwiebeln Speck und/oder gekochtes Rindfleisch mitbraten.

Dieses Gericht kostet für 100 Personen € 110, mit Speck und gekochtem Rindfleisch € 180



Kresse lässt sich auch ganz unkompliziert in wenigen Tagen selbst anpflanzen!



GREEN EVENTS TIROL ist eine Initiative von Klimabündnis Tirol und Umwelt Verein Tirol in Zusammenarbeit mit dem Land Tirol zur Förderung einer umwelt- und sozialverträglichen Veranstaltungskultur.