Gröschtl



Sehr schmackhaft!

Da ich in letzter Zeit des öfteren Kochsendungen sehe, zu denen auch „Mein Lokal, Dein Lokal“ gehört, habe ich dieses Rezept aus einer der Sendungen übernommen. Ich habe mir nur gemerkt, wie es in der Sendung zubereitet wurde, habe also nicht auf der Website von Kabeleins nach dem Rezept geschaut. Es kann daher sein, dass ich es nicht originalgetreu zubereite, und mit den italienischen Kräutern und dem Parmesan ist es sicherlich nicht das Original.

Mein Rat: Unbedingt zum Anbraten Butterschmalz verwenden, er verleiht dem fertig gegarten Gericht einen sehr guten Geschmack und rundet es ab.

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Kartoffeln
- 2 Hähnchenbrustteile

- 2 Zwiebeln
- 240 g durchwachsener Bauchspeck
- 1/2 Zweig Rosmarin
- einige Zweige Zitronenthymian
- 2 Salbeiblätter
- rosenscharfes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Blättchen vom Rosmarin und Thymian abzupfen. Kräuter kleinwiegen.

Speck in kurze, feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und kleinschneiden. Hähnchenbrustteile längs halbieren, dann quer in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zuerst Kartoffeln darin 4–5 Minuten kräftig anbraten. Hähnchenbrust dazugeben und mit anbraten. Dann Zwiebel dazugeben. Zum Schluss Speck hinzugeben und auch mit anbraten. Kräuter dazugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles gut vermischen.

Gröschtl in zwei tiefe Nudelteller geben. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.