



Die Klasse 1CT der Kärntner Tourismusschule bereitet für Sie ein

# Villacher Marktgröstl



Kärntner  
Tourismus  
Schule

LAND  KÄRNTEN

# Villacher Marktgröstl



## ZUTATEN:

- 500 g gekochte, geschälte, erkaltete Erdäpfel
- 150 g gekochtes Rindfleisch in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel
- Petersilie geschnitten
- Salz
- Kümmel
- Butter oder Schmalz

## ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne mit Butter anrösten. Das gekochte Rindfleisch hinzugeben und ebenfalls anbräunen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in die Pfanne geben, alles gemeinsam gut anrösten und mit Salz und Kümmel abschmecken.

Das Villacher Marktgröstl mit reichlich geschnittener Petersilie anrichten.

