

# Bauerngeröstl mit gekochtem Rindfleisch

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/04/05/bauerngeröstl-mit-gekochtem-rindfleisch/](https://happy-mahlzeit.com/2020/04/05/bauerngeröstl-mit-gekochtem-rindfleisch/)

Bauerngeröstl ist eigentlich ein bäuerliches Resteessen, bei dem übrig gebliebene Bestandteile des Sonntagsessens verarbeitet werden: Kartoffeln, Braten- oder Kochfleischreste und Brühe.

Insofern kann man diese Tradition aufgreifen und ebenfalls Reste für dieses Rezept verwenden.

Das folgende Rezept beschreibt aber, wie man das Gericht auch ohne Reste herstellt. Trotzdem

empfiehlt es sich, Fleisch und Kartoffeln bereits am Vortag zu garen. So lassen sie sich besser verarbeiten.

## Zutaten:

- 700 g Rindfleisch (Kochfleisch, etwa Tafelspitz, Brust, Schulter)
- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Öl
- 1 TL Salz
- Pfeffer, gemahlen
- Majoran
- Lorbeerblatt
- ca. 100 ml Fleischbrühe
- 30 g Butter

## Zubereitung:

Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel schälen, Lauch putzen, waschen und alles grob schneiden. Zusammen mit dem Fleisch in einen Topf geben. Pfeffer, Salz und Lorbeer zugeben und mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Zum Kochen bringen und mindestens 90 Minuten leicht sieden lassen. Das Fleisch sollte dann schön weich sein. Falls nicht, die Kochzeit verlängern. Wenn das Fleisch fertig gegart ist, herausnehmen, abkühlen lassen und danach in Streifen schneiden.

Die Kartoffeln waschen und mit Schale mit Wasser bedeckt 25 – 30 Minuten gar kochen, abgießen und kurz abdampfen lassen. Dann schälen und in dünne Scheiben schneiden. Gut im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken und in einer großen, beschichteten Pfanne anschwitzen. Die Rindfleischstreifen in die Pfanne geben und nur ganz kurz anbraten. Die Kartoffeln

dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Das Lorbeerblatt zugeben und alles etwa 10 Minuten braten.

Ein wenig Fleischbrühe angießen, Butter dazugeben und weitere 5 Minuten braten lassen. Währenddessen immer ein bisschen umrühren. Mit Schnittlauch oder Petersilie servieren.

Rezept: Mali Höller

Prominente Köchin: Maria Groß

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 22.9.2018