

«Gröstl» – in tipic plat dil glindesdi per duvrar si ils rests da la fin d'emna

Nus tagliain ils tartuffels en finas schibas e brassain els en ina padella da brassar en paintg tschagulas e por.

Sco proxim tagliain nus en strivlas la charn bov cotga (rests dil brassà) e aggiuntain las strivlas da charn ed il bouillon en la padella tar ils tartuffels.

Cundir tenor gust cun sal e paiver, maioran e puletg.

Servir sco plat unic e sterner tschagugliuns sur il plat.

En il Tirol dil Sid datti dus variantas da Gröstl.

Il Bauerngröstel vegn cuschinà cun charn bov. Il Herrengröstel per encunter cun charn da vadé.

Sco tip san ins duvrar ils tartuffels schon cotgs il di avant per cuschinar il Gröstl.



Ingredientas

Recept per 4 persunas

- 400 gr tartuffels
- 1 tschagula
- 50 gr por
- 50 gr paintg
- 400 gr charn bov
- 1 dl bouillon
- Maioran, arbaja, puletg, tschagugliuns sal e paiver