



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

1 fein gehackte Zwiebel  
150 g Grammeln vom Schwein  
500 g Erdäpfel, gekocht  
2 EL Schmalz  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Majoran

## Grammelsterz



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

### Zubereitung

- Für den Grammelsterz Zwiebel schälen, kleinwürfig schneiden und in einer heißen Pfanne mit den gehackten Grammeln in etwas Schmalz anrösten.
- Die geschälten, gekochten Erdäpfel grob würfelig schneiden, zu den Zwiebeln geben und unter ständigem Wenden in der Pfanne goldbraun rösten.
- Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.