

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, kleinwürfelig schneiden und in einer heißen Pfanne mit den gehackten Grammeln in etwas Schmalz anrösten.
- Die geschälten, gekochten Erdäpfel grobwürfelig schneiden, zu den Zwiebeln geben und unter ständigem Wenden in der Pfanne goldbraun rösten.
- Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.