

Schwammerlgröstel

1 gr Zwiebel

300g Pilze (Buchenrasling, Shiitake, Stockschwämmchen...)

800g Kartoffeln (speckig, gedämpft)

Speckwürfel (optional)

Butterschmalz

Anis

Kümmel

Salz

Pfeffer

Zwiebel grob würfeln, Pilze putzen, große Fruchtkörper in Scheiben schneiden

Schmalz in einer Pfanne zerlassen (am besten eignen sich Guss- oder Schmiedeeisene Pfannen), Zwiebel, Speck und Pilze zugeben und bei relativ hoher Hitze 1-2 Minuten anschwitzen

Hitze reduzieren, gedämpfte, blättrig geschnittene Kartoffeln zugeben

Mit Salz, Pfeffer, Anis und Kümmel nach Belieben würzen

Bei niedriger Hitze rösten, alle paar Minuten wenden und die angelegte Schicht am Pfannenboden gründlich abkratzen

Wenn der gewünschte Röstgrad erreicht ist (nach ca. 15-20min) abschmecken und servieren

Mahlzeit