Mehr Rezepte und Kartoffelwissen
www.bayerische-kartoffel.de



KARTOFFEL FLEISCH SPIESSE

BAYERISCHE KARTOFFEL

KARTOFFEL FLEISCH SPIESSE

festkochende Kartoffel, gekocht
400 g Rinderhüfte
200 g Halloumi
2 Paprika gelb / rot
1 Lauchzwiebel
8 grüne Oliven
1 Zwiebel gewürfelt
1 Dose Tomaten, gehackt
Salz / Pfeffer / Olivenöl / Chilli flocken

Kochvideo

Zwiebeln in Öl anschwitzen. Mit Chilli würzen.
Gehackte Tomaten zugeben und köcheln lassen.
Spieße stecken.
Kartoffeln, Rindfleisch, Paprika, Halloumi, Lauchzwiebel.
Mit Salz und Zucker leicht würzen.
In der Pfanne scharf anbraten. Hitze reduzieren und garen lassen.
Paprika und Oliven klein schneiden und zur Soße geben.
Spieße und Soße mit Salz und Pfeffer würzen.
Anrichten und satt essen.



Franz Schned
Markenbotschafter der Bayerischen Kartoffel