

Eierschwammerl-Gröstl

Gröstl met cantharellen

2 el. botervet
100 gr. gerookt spek
2 uien
750 gr. bloemige aardappelen
500 gr. cantharellen
1 snuf majoraan
zout en peper
1 bosje platte peterselie

Snipper de uien en snij het spek in kleine blokjes. Bak ze samen op een matig vuurtje in het botervet tot de uien glazig beginnen te worden.

Ondertussen schil je de aardappelen en snij je ze in dunne schijfjes. Die gaan in de pan bij het spek en de uien. Leg er een deksel op en bak het tien minuutjes verder. Schep het wel regelmatig om.

Maak met een zacht borsteltje de cantharellen schoon. Die gaan na de tien minuutjes in de pan. Bak het ook nu weer tien minuutjes verder, met het deksel op de pan, op een matig vuur en regelmatig eens omscheppen.

Kruid het met zout, peper en majoraan, schep het nog eens goed om en zet het op tafel, bestrooid met verse gehakte peterselie.