

## Bauern Gröstel



1. Die Pfifferlinge putzen und mit der gewürfelten Zwiebel und der halbierten Knoblauchknolle in der Pfanne anbraten. Anschließend den Lauch hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in eine Schale geben (Knoblauch wieder herausnehmen).
2. Semmelknödel in Scheiben schneiden und in der Pfanne kross mit Butter anrösten.  
Nun das Fleisch vom Vortag in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Semmelknödeln erwärmen.
3. 5 EL Sahne mit dem Münchener Kindl Bier Senf vermengen und mit dem vorab angebratenen Pilzgemüse in der Schale unterheben.
4. Das Pilzgemüse und die Spinatblätter zu dem Bauern Gröstl in die Pfanne geben und erhitzen.
5. Das Bauern Gröstel wird original im Pfandl und nach Belieben mit Petersilie serviert.

### Zutaten:

- 1 Handvoll Pfifferlinge*
- 1 mittlere Zwiebel*
- ½ Knolle Knoblauch*
- ½ halbe Stange Lauch*
- Salz, Pfeffer, Muskat*
- 4 Stück Semmelknödel vom Vortag*
- 4 Stück Gebratenes vom Vortag*
- 5 EL Sahne*
- 1 EL Münchener Kindl Bier Senf*
- 1 Handvoll Spinat*
- Petersilie nach Belieben*
- Öl, und Butter zum anbraten*