Nah&Frisch



www.nahundfrisch.at Professional

Erdäpfelgröstel

Griaß di Rezepte | Restl-Essen | Sommer | Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Erdäpfeln kochen, schälen, auskühlen lassen (am besten vom Vortag) und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Gekochtes Rindfleisch grob schneiden. Zwiebel fein schneiden.

In einer großen Pfanne Öl erhitzen, Zwiebel darin anrösten. Erdäpfeln beigeben, mit Salz, Pfeffer, Majoran und wer es mag, mit Kümmel würzen. Fleisch beigeben und unter häufigem Wenden goldbraun knusprig rösten. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Eier aufschlagen und Spiegeleier braten. Spiegeleier mit dem Gröstl anrichten.

Als Beilage passt Krautsalat oder grüner Salat. Wer mag, kann beim Fleisch noch Speck dazugeben

Zutaten

- 600 g Erdäpfel
- 2 EL Öl
- 1 große Zwiebel
- 250 g Rindfleisch (Suppenfleisch), gekocht
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Petersilie, gehackte
- Majoran
- Kümmel, evtl. gemahlen
- Butter
- 4 Eier