Nah&Frisch



Gerhard Hasenbacher Professional

# Tiroler Gröstl

Hauptspeise Hausmannskost Österreichisch

**Zubereitung** **Schwierigkeit:** ●●○○○

Die Kartoffeln waschen, kochen, schälen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Gekochtes Rindfleisch grob-nudelig schneiden. Zwiebel fein schneiden und in einer großen Pfanne mit Öl anrösten. Kartoffeln und Rindfleisch beigeben und weiterrösten - mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen. Unter häufigem Wenden goldbraun knusprig rösten. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Eier aufschlagen und Spiegeleier braten. Spiegeleier mit dem Gröstl anrichten.

**Zutaten**

- 1 TL Butter
- 4 Eier
- 1 EL gehackte Petersilie
- 250 g gekochtes Rindfleisch
- 1 Prise gemahlener Kümmel
- 600 g Kartoffeln
- 1 Prise Majoran
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Stk. Zwiebel
- 2 EL Öl