

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 begeben und weiter rösten - 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