

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 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