

Tiroler Gröstl mit Spiegelei

Zutaten:

1 Zwiebel
¼ Zehe Knoblauch
200 g gekochtes Rindfleisch vom Tiroler Grauvieh
800 g festkochende Oberinntaler Erdäpfel
200 ml Rindsbrühe vom gekochten Rindfleisch
Gewürze: Öztaler Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle, Majoran
Butterschmalz
4 Freilandeier

Zubereitung:

Die Erdäpfel mit der Schale kochen, dann schälen und blättrig schneiden.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, die Erdäpfel darin goldgelb anbraten, mit den Gewürzen würzen und bereit stellen.

Butterschmalz in einer zweiten Pfanne erhitzen, fein gehackte Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, das gekochte, fein blättrig geschnittene Rindfleisch dazugeben, mit den Gewürzen würzen, ca. 5 Minuten in der Pfanne rösten, danach mit Rindsbrühe löschen.

Nun die Erdäpfel auf einen Teller geben, das Rindfleisch darauf platzieren und zum Schluss mit einem Spiegelei garnieren.

Dazu servieren wir einen lauwarmen Krautsalat.

Wir wünschen „an Guet’n“!



© GRÖ Werner Krug