Gröstl mit Ei

Das Gröstl mit Ei ist ein ideales Rezept wen man noch Braten Reste vom Vortag zu verwerten hat. Ein traditionelles und nahrhaftes Gericht aus der österreichischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

300 g	Erdäpfel
150 g	Bratenreste (Rind, Schwein,)
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Majoran
	Salz
	Pfeffer
	Öl
1 Handvoll	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für das **Gröstl mit Ei** die Erdäpfel in Wasser gar kochen. Etwas abkühlen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und zerhacken.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig anrösten, die Braten Reste und Erdäpfel hinzugeben. Unter häufigen umrühren rösten bis die Erdäpfel Farbe annehmen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

3. In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen und die Spiegeleier braten.

4. Das Gröstl auf Teller anrichten und mit dem Spiegelei und gehacktem Schnittlauch garnieren.

Tipp

Sind für das Gröstl keine Braten Reste vom Vortag übrig, kann man auch einen in Würfel geschnittenen Rohschinken oder Frühstücksspeck verwenden.