Gröstl mit Speck und Spiegelei

Das Gröstl mit Speck und Spiegelei ist ein köstliches und deftiges Pfannengericht aus der österreichischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

800 g	Kartoffeln (festkochende)
2 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
1 EL	Öl
1 EL	Butter
300 g	Bauchspeck (in Streifen)
	Salz und Pfeffer
4 Stk.	Eier
2 EL	Öl

Zubereitung

1. Für das **Gröstl mit Speck und Spiegelei** die Kartoffeln waschen und in einem Kochtopf mit Salzwasser zirka 20-25 Minuten gar kochen. Abseihen, Ausdampfen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

2. Die Zwiebeln schälen und klein zerschneiden. Nun Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Kartoffelscheiben bei mittlerer Hitze 10 Minuten goldbraun braten. Die Zwiebeln zugeben und kurz andüsten. Jetzt die Butter und Speckstreifen hinzufügen und zirka 2 Minuten anrösten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

3. In einer weiteren Pfanne das Pflanzenöl hoch erhitzen, die Eier in das heiße Öl schlagen und Spiegeleier braten, etwas Salzen. Das Gröstl mit Speck anrichten und mit dem gebratenen Spiegelei garnieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium
antihaft-Beschichtung hier bestellen



Tipp

Das Gröstl mit Speck und Spiegelei mit gehackte, frische Kräuter, wie Schnittlauch oder Petersilie garnieren. Gekochte Kartoffeln vom Vortag eignen sich ideal für das köstliche Gröstl.