Tiroler Gröstl

Ein traditionelles Rezept aus der Tiroler Küche. Die Tiroler Gröstl sind allerdings zu Recht nicht nur in Österreich bekannt und beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 TL	Butter
4 Stk.	Eier
1 EL	Petersilie
250 g	Rindfleisch (gekochtes)
1 Prise	Kümmel
600 g	Kartoffeln
1 Prise	Majoran
2 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für Tiroler Gröstl zuerst die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser weich kochen. Schälen, auskühlen lassen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Das Rindfleisch in grobe, mundgerechte Stücke schneiden.

2. Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Kartoffen und Rindfleisch dazugeben und alles unter mehrmaligem Wenden knusprig braun anrösten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel abschmecken.

3. In einer zweiten Pfanne die Butter erhitzen und die Eier darin zu Spiegeleiern braten. Herausnehmen, mit dem Gröstl anrichten und sofort servieren.

Tipp

Das Tiroler Gröstl kann auch mit jedem anderen beliebigen Fleisch zubereitet werden. Dazu schmeckt grüner Salat oder warmer Krautsalat.