

Tiroler Gröstl

Hinweis: Die Mengenangaben dienen als Orientierung und können ganz nach persönlichem Geschmack angepasst werden. Das Rezept versteht sich als Inspiration und lädt zum individuellen Variieren ein.

Zutaten für 2-3 hungrige 😊

- 800 g Erdäpfel/Kartoffel (festkochend, am besten am Vortag gekocht und geschält)
- 250 g Reste von Rindfleisch oder Schweinebraten (gekocht oder gebraten)
- 70 g Speck
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butterschmalz (oder Öl) zum Anbraten
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 Prise Kümmel (gemahlen oder ganz, je nach Geschmack)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 frische Eier (für die Spiegeleier)
- frischer Schnittlauch oder Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die gekochten Erdäpfel in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch in mundgerechte, dünne Scheiben oder Streifen schneiden, den Speck würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Fleisch, Speck und Zwiebel anrösten:

Einen Esslöffel Butterschmalz in einer großen, vorzugsweise gusseisernen Pfanne erhitzen. Den Speck darin anrösten, die Zwiebelwürfel zugeben und glasig anschwitzen. Das Fleisch hinzufügen und einige Minuten mitbraten, bis es leicht gebräunt ist. Die Mischung aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Erdäpfel knusprig braten:

Das restliche Butterschmalz in derselben Pfanne erhitzen. Die Erdäpfelscheiben bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Zu Beginn möglichst wenig wenden, damit sich eine gleichmäßige Kruste bildet.

Zutaten zusammenführen und abschmecken:

Die Fleisch-Speck-Zwiebel-Mischung zu den Erdäpfeln geben und vorsichtig untermischen. Mit Majoran, Kümmel, Salz (bitte aufpassen, da der Speck und die Bratenreste eventuell schon salzig genug sind) und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Weitere 2–3 Minuten gemeinsam braten und durchschwenken.

Anrichten:

Parallel zwei Spiegeleier in einer separaten Pfanne braten. Auf dem heißen Gröstl anrichten und mit frisch geschnittenem Schnittlauch oder Petersilie garnieren.

Servierempfehlung:

Das Tiroler Gröstl direkt in der heißen Pfanne servieren. Als Beilage eignen sich Krautsalat mit Speck oder grüner Blattsalat.

Gutes Gelingen!

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.