Kochen mit Klausi

Tiroler Gröstel

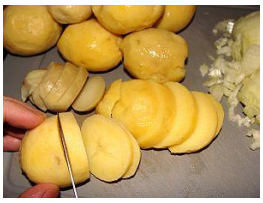
Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 kg festkochende Kartoffeln, 500 g Suppenrindfleisch, 2 Zwiebeln,
- Öl, Butterschmalz, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, 1-2 EL TK-Petersilie,
- getr. Majoran, gemahlener Kümmel, 3-4 Eier

Zubereitung:

1. Am Vortag die Kartoffeln kochen, pellen u. kühl stellen. Das Rindfleisch gar kochen u. auskühlen lassen.

2. Rind in Streifen schneiden u. in einer Pfanne mit heißem Öl knusprig braten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln abziehen, fein würfeln, Kartoffeln in mittlere Scheiben schneiden. Zwiebeln in heißem Butterschmalz glasig dünsten u. herausnehmen. Kartoffeln mit Butterschmalz u. Paprikapulver bestreut im Bratfett goldgelb rösten. Fleisch u. Zwiebeln unterheben u. mitbraten. Mit Salz, Pfeffer u. Kümmel würzen. Petersilie u. Majoran unterheben.



3. Eier in Butter als Spiegeleier braten u. auf dem Gröstel servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu ein kühles Bier genießen!

Erstellt von Klausi am 21.03.2015