

Tiroler Gröstl

Schon wieder ist der halbe Braten vom Sonntag übrig geblieben. Es stellt sich die Frage, was mache ich damit? Das beste „Restlessen“ ist ein gutes Gröstl (mit viel Fleisch). Das Feine an diesem Gericht ist, dass man es mit sämtlichen Fleischsorten zubereiten kann.

- Vorbereitungszeit: 20 Minuten
- Garzeit: 20 Minuten
- Gesamtzeit: 40 Minuten
- Portionen/Menge: 3 Portionen

Zutaten:

70 dag gekochte festkochende Kartoffeln
30 dag gekochtes oder gebratenes Rindfleisch
1 große Zwiebel
etwas Majoran und Kümmel, Schnittlauch oder Petersilie
Salz, Pfeffer
etwas Öl zum Anbraten
Eier

Alle Zutaten bereit stellen. Kartoffeln und Rindfleisch blättrig und Zwiebel kleinwürfelig schneiden. Zuerst in heißem Fett die Zwiebel goldgelb anbraten und das Rindfleisch dazu geben. Alles gut anrösten. Anschließend die blättrig geschnittenen Kartoffeln dazumischen und gleich kräftig würzen. Die Zutaten so lange rösten, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben. In einer separaten Pfanne ein Spiegelei zubereiten und auf das fertige Gröstl geben – mir schmeckt das „Restlessen“ am Besten mit viel Schnittlauch, Salat und einem frisch gezapften Bier ☐ Mahlzeit!