

Gröstl

Ein Rezepttipp von:
Maria Kordes aus Tegernsee



ZUTATEN: für 4 Personen

800 g festkochende Kartoffeln
2 EL Butterschmalz
etwas Kräutersalz und Pfeffer
1 TL getrockneter Majoran
1 TL gehackte Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butterschmalz
200 g gekochtes Rindfleisch
200 ml Rinderbrühe vom
gekochten Rindfleisch
4 Eier
1 TL Butter
2 EL Schnittlauch zum
Garnieren
getrocknete Bergkräuter
zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

- 1 Kartoffel mit der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin goldgelb anbraten, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und warm stellen.
- 2 Zwiebel und Knoblauch fein hacken und das Rindfleisch dünne Scheiben schneiden. In einer zweiten Pfanne Butterschmalz erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Das Rindfleisch zugeben, ebenfalls mit den Gewürzen würzen und ca. fünf Minuten in der Pfanne anrösten. Mit Rinderbrühe ablöschen.
- 3 Vier Spiegeleier in Butter braten.
- 4 Die Kartoffeln mit dem Rindfleisch vorsichtig vermischen, mit Spiegelei anrichten und mit klein geschnittenem Schnittlauch und Bergkräutern bestreuen