



Tiroler Gröstl

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

1000g gekochte und geschälte, gekartete Kartoffeln
300g Speckwürfel
300g gekochtes und eisach felspit
Stück wie ein halb groß

Salz
Pfeffer
und Schnittlauch
zum Garnieren

für die Spiegeleier

6 Stk. Eier
zum Garnieren

Rezept für: 4 Personen

Zubereitung:

Vorbereiten:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
Das geckochte und eisach in kleine Stücke schneiden.
Die Kartoffeln schälen und zur Seite stellen.
Den Schnittlauch in kleine Stückchen schneiden.

Zubereitung:

Etwas Butter in eine Pfanne geben und die Speckwürfel darin schmelzen.

Die Speckwürfel ablegen und anbraten.
Die gekochten und eisach ablegen und ebenfalls anbraten.
Dann noch die geschälten Kartoffeln in Scheiben direkt in die Pfanne schneiden und mitbraten lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und schon ist das Gericht fertig.
Das Gericht wird warm halten und nun nur noch die Spiegeleier zubereiten.

So schnell ist ein wirklich schönes Essen zubereitet.

Bemerkungen: Tipp: Am besten gelingt ein Tiroler Gröstl in einer großen Eisenpfanne.