



TIROLER GRÖSTL

Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken und in Butter glasig dünsten. Das Rindfleisch und den Speck in Würfel schneiden und anbraten. Die blättrig geschnittenen Kartoffeln dazugeben und kurz mitbraten. Das Gröstl pikant abschmecken und mit den Spiegeleiern servieren.

Zutaten

800 g gekochte Kartoffel
200 g gekochtes Rindfleisch
200 g Bauchspeck
150 g Zwiebel
4 Eier
Butter
Salz
Petersilie
Kümmel

Tyrolean groestl

Ingredients

800 g boiled potatoes, 200 g cooked beef, 200 g bacon, 150 g onions, 4 eggs, butter, salt, parsley, caraway

Preparation

Chop the onions and sauté in butter. Also chop the bacon and the beef into small dices and sauté together with the

onions. Slice the potatoes and add to the pan. Season well. Serve the dish with a fried egg.