

TIROLER GRÖSTL



ZUBEREITUNG

für 4 Portionen
200 gr. Rinderfilet
50 gr. Schweinefilet
100 gr. Speck
400 gr. Kartoffeln
4 Eier
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Butter
Salz
Pfeffer
Kümmel
Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln abwaschen und ca. 1 Stunde dämpfen. Die Filets ca. eine Stunde bevor sie in die Pfanne kommen, aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Während des Dämpfens, das Fleisch waschen und klein würfeln. Den Speck und die Zwiebel ebenso. Petersilie kleinhacken.
3. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
4. Speck in einer großen Pfanne anbraten, kurz darauf die Zwiebel, Knoblauchzehen und Kartoffel zugeben. Mit Butter anbraten. Würzen mit Salz, Pfeffer und Kümmel.
5. Die Filets in einer extra Pfanne nicht ganz auf den Punkt anbraten.
6. Während die Spiegeleier braten, das Filet in die große Pfanne geben und alles nochmal vermischen.
7. Gröstl auf Teller geben, mit der gehackten Petersilie bestreuen und Spiegeleier drüber geben.