

# Tiroler Gröstl

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 TL Butter  
4 Eier  
1 EL Petersilie  
250 g gekochtes Rind-  
fleisch  
1 Zwiebel  
1 Prise Kümmel  
1 Prise Majoran  
Salz und Pfeffer

## 1. Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, kochen, schälen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Gekochtes Rindfleisch grob schneiden. Zwiebel fein schneiden und in einer großen Pfanne mit Butter anrösten.

Kartoffeln und Rindfleisch begeben und weiterrösten - mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel würzen. Unter häufigem Wenden goldbraun knusprig braten.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Eier aufschlagen und Spiegeleier braten. Spiegeleier mit dem Gröstl anrichten.