

# Gröstl

Ein Rezepttipp von:  
**Maria Kordes** aus Tegernsee



## ZUTATEN:

800 g Kartoffel (speckig)  
2 EL Butterschmalz  
etwas Kräutersalz und Pfeffer  
1 TL getrockneter Majoran  
1 TL Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butterschmalz  
200 g gekochtes Rindfleisch  
200 ml Rindsuppe 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, abkühlen lassen 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 in 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 Rindsuppe ablöschen.
- 3 Vier Spiegeleier in Butter braten.
- 4 Die gebratenen Kartoffelscheiben mit dem Rindfleisch vorsichtig vermischen, mit Spiegelei anrichten und mit klein geschnittenem Schnittlauch und Bergkräutern bestreuen.