

Tiroler Gröstl

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungsdauer: zirka 45 Minuten

Zutaten

800 g Kartoffeln

300 g Fleisch oder Wurstreste

1 Stk. Zwiebel

4 Stk. Eier

Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung

1.
Kartoffel in Wasser kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
2.
Fleisch und Wurstreste würfelig schneiden.
3.
Zwiebel würfelig schneiden und in einer Pfanne mit Fett anrösten.
4.
Das Fleisch dazu geben und mitrösten. Nun kommen die Kartoffel dazu. Alles gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
5.
Die Spiegeleier in einer Pfanne anbraten.