



# Tiroler Gröstl

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Rezept für:** 4 Personen

## Zutaten:

1000g gekochte und geschälte,  
erkaltete Kartoffeln (festkochend)  
Vortel  
300g Speckwürfel  
300g gekochtes Rindfleisch (Kesselfleisch)  
1 Stück Zwiebel  
Salz  
Öl  
und Schnittlauch  
für die Spiegeleier

6 Stk. Eier  
für die Spiegeleier

## Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.  
Das gekochte Rindfleisch in kleine Stücke schneiden.  
Die Kartoffeln schälen und zur Seite stellen.  
Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.

Zubereitung:

Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Kartoffelwürfel darin anschwitzen.  
Die Speckwürfel zugeben und anrösten.  
Das gekochte Rindfleisch zugeben und ebenfalls anrösten.  
Jetzt noch die geschälten Kartoffeln in Scheiben direkt in die Pfanne schneiden und mitrösten lassen.  
Mit Salz und Öl abschmecken und schon ist das Röstl fertig.  
Das Röstl warmhalten und nun nur noch die Spiegeleier zubereiten.

So schnell ist ein wirklich schickes Essen zubereitet

## Bemerkungen:

Tipp: Am besten gelingt ein Tiroler Röstl in einer großen Eisenpfanne