



Tiroler Gröstl mit Bratwurst

Gebratene Kartoffeln, Speck und Zwiebeln machen das Tiroler Gröstl aus. Es wird mit Resten vom Sonntagsbraten oder einem Wurstschmaus oder dem, was eben gerade noch vorrätig ist ergänzt. Mit einem Spiegelei gekrönt, tut das Gericht nicht nur dem Magen, sondern auch der Seele gut.

Zutaten (pro Portion)

250g	Kartoffeln festkochend
60g	Zwiebel
20g	Bratspeck
1	Kalbsbratwurst
1/3Tl	Kreuzkümmel
1/2Tl	Majoran getrocknet
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Bratwurst zu Rugeli schneiden. Zwiebel längs halbieren und zu Scheiben schneiden. Bratspeck zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden.

Bratwurst in Bratbutter beidseitig anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Kartoffeln, Zwiebel und Speck kurz anbraten, etwas vermischen und mit Majoran und Kümmel würzen und leicht salzen und pfeffern. Ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze braten bis die Kartoffeln gar sind, dabei 3-4 mal wenden. Gegen Schluss bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bratwurst zugeben und nochmals gut erhitzen.

Gröstl anrichten und ein Spiegelei darauf legen.





