

Allgäuer Gröstl

Suppenkasper trifft auf rustikale Knolle



ca. 0,5 h + 1 h Kochzeit



Für 4 Personen



Bio-Suppenfleisch

Zutaten für 4 Personen

600 g Kartoffeln
2 EL Öl
1 große Zwiebel
Salz und Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie
Majoran, Paprikapulver
Kümmel
250 g gekochtes Suppenfleisch
vom Allgäuer Bio-Rind
Butter
4 Bio-Eier

Als Beilage passt Krautsalat oder grüner Salat.

Kartoffeln kochen, schälen, auskühlen lassen (am besten 1 Tag vorher kochen) und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Gekochtes Rindfleisch grob schneiden. Zwiebel in feine Ringe schneiden.

In einer großen Pfanne Öl erhitzen, Zwiebel darin anrösten. Kartoffelscheiben begeben, mit Salz, Pfeffer, Majoran und wer es mag, mit Kümmel würzen. Fleisch begeben und unter häufigem Wenden goldbraun knusprig rösten.

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



Ein Projekt der Öko-Modellregion
Oberallgäu Kempten