

TIROLER SPECKGRÖSTL



400 g Kartoffeln, festkochend
1 große Zwiebel
1 Knoblauch
200 g gekochtes Rindfleisch
160 g Feine Bacon Streifen
Butter oder Schmalz zum Anbraten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Majoran
frische Petersilie
Kümmel
4 Wachteleier
4 Scheiben Feinster Bacon

1. Kartoffel am Vortag mit der Schale kochen und auskühlen lassen. Am darauffolgenden Tag schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Rindfleisch ebenso klein schneiden. Die Zwiebel fein aufschneiden.
2. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die geschnittenen Kartoffeln goldbraun anrösten. Die gebratenen Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und das Bratfett aufbewahren.
3. Im restlichen Bratrückstand die Bacon Streifen anrösten. Die gekochten Rindfleischwürfel sowie die klein geschnittene Zwiebel untermischen. Alles gut durchmischen und kräftig anbraten.
4. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Majoran und etwas Kümmel würzen und frisch gepresstem Knoblauch abschmecken.
5. Gebratene Kartoffeln wieder dazu geben und vorsichtig unterheben. Die Bacon-Scheiben zu knusprigen Bacon-Chips braten. Am schnellsten geht das in der Mikrowelle. Die Bacon-Scheiben dafür auf einem Stück Küchenpapier ausbreiten, mit einem weiteren Stück abdecken. Dann in der Mikrowelle ca. 2-3 Minuten bei hoher Leistung goldbraun und knusprig braten. Im Backrohr dauert dieser Vorgang etwas länger: Ca. 12 Minuten braten die Bacon-Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (Umluft 175 °C).
6. Die Eier in einer weiteren Pfanne in Butter zu Spiegeleiern braten. Petersilie und Schnittlauch fein aufschneiden.
7.
Das Gröstl mit den Spiegeleiern anrichten und mit Speck-Chip und den frisch gehackten Kräutern garnieren.