

Gröstl mit Spiegelei



Zubereitung

Zutaten Gröstl

- 700 g gekochte Kartoffeln,
geschält und in Scheiben -geschnitten
- Butter, Öl
- 150 g Specktranchen, in Streifen
geschnitten
- 2 Zwiebeln, in Streifen -geschnitten
- 50 g Champignons, in Scheiben
geschnitten
- 300 g Bratenreste (z.B. Schweinsbraten,
Rindsbraten, Siedfleisch), in Würfel
geschnitten
- 150 g gekochte oder rohe -Gemüsereste,
geschnitten
(z. B. Rüebli, Krautstiel)
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 TL getr. Majoran
- Salz, Pfeffer
- 4 – 8 Eier

Zubereitung Gröstl

Die Kartoffelscheiben mit Öl und etwas Butter goldgelb braten. Aus der Pfanne nehmen, -beiseitestellen. Speckstreifen anbraten. Die Zwiebeln, Champignons und Fleischwürfel -dazugeben und braten, bis alles knusprig ist. Das Gemüse, die Kartoffeln und Majoran -hinzufügen, alles gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und geschnittenem Schnittlauch abschmecken. Spiegeleier in der restlichen Butter braten, je nach Hunger 1 – 2 pro Person.

Zutaten Krautsalat

- ½ Weisskabis, fein gehobelt
- 1 TL Kümmel
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL weisser Essig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung Krautsalat

Kümmel ohne Fett in einer Bratpfanne kurz -anrösten. Alle Zutaten vermengen, mit Salz -und Pfeffer abschmecken.