

Tiroler Gröstl in der Ofenhexe



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
3 Portionen



Zubereitungszeit
20 Minuten



Backzeit
40 Minuten



Temperatur
230° O/U

Zutaten

600 gr festkochende Kartoffeln
300 gr gekochtes Rindfleisch
2 kleine Zwiebeln
6 Eier
2 El. Butaris Butterschmalz
Salz, Pfeffer, Butterbrot- Gewürz

PC Produkte: Ofenhexe & Servierzauberer



Zubereitung

Kartoffeln schälen, würfeln und ca. 15 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.

Den Ofen auf 230° O/U vorheizen.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden oder würfeln. Fleisch würfeln oder auseinanderzupfen.

Ofenhexe und Servierzauberer mit Butterschmalz einfetten.

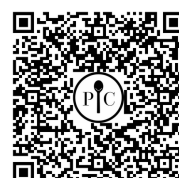
Die Kartoffeln trocknen und in die Ofenhexe geben. Mit dem Butterbrot- Gewürz, Salz und Pfeffer großzügig bestreuen. 15-20 Minuten backen.

Die Ofenhexe aus dem Ofen holen. Fleisch und Zwiebeln untermengen und anschließend weitere 10 Minuten backen. Sind die Kartoffeln noch nicht ganz durch, dann backen wir das Ganze noch ein paar Minuten weiter. Gröstl aus dem Ofen holen. Die 4- 6 Eier auf dem Servierzauberer aufschlagen wie Spiegeleier. Ca. 5-8 Minuten backen.

Das Gröstl mit dem frischen Spiegelei genießen.



PC Stoneware Grundset mit Servierzauberer



Stoneware Grundset
mit Servierzauberer

Folge uns

