

Einfach.Gut.Bachmeier Tiroler Gröstl mit Kalbstafelspitz

BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-tiroler-groestl-100.html



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 400 g Kalbstafelspitz
- 400 g gegarte festkochende Kartoffeln
- 4 Scheiben geräucherter Bauchspeck
- 2 Schalotten
- 1 EL Butterschmalz
- Salz
- gemahlener Kümmel
- etwas Senf
- ca. 40 g Mehl
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Zweig Majoran
- 4 Eier
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Den Kalbstafelspitz von eventuell vorhandenen Sehnen und Häuten befreien. Das Fleisch der Länge nach halbieren und gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Den Speck in Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Das Butterschmalz in einer

großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Schalotten darin etwas anbraten. Die Speckstreifen dazugeben und weiterbraten, bis der Speck gebräunt ist. Die Kartoffeln hinzufügen, mit Salz und Kümmel würzen. Bei mittlerer Hitze langsam braten.

3. Die Fleischscheiben auf einer Seite mit Salz würzen und dünn mit Senf bestreichen. Im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.

4. Die Kartoffeln in der Pfanne zur Seite schieben. Die Fleischscheiben daneben portionsweise auf der Senfseite anbraten. Wenn alle Fleischscheiben angebraten sind, Kartoffeln und Fleisch in der Pfanne durchschwenken.

5. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und klein schneiden. Den Majoran waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Frühlingszwiebel und Majoran zu dem Gröstl geben.

6. Das Gröstl gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Auf je ein Viertel ein Ei schlagen und das Eiweiß stocken lassen. Mit Pfeffer würzen. Das Gröstl in der Pfanne servieren.