



Oostenrijk

Tiroler Gröstl

600 gr. aardappelen
200 gr. gekookt rundvlees
100 gr. gerookt spek
1 ui
zout en peper
gemalen karwij
majoraan
1 bosje verse bieslook
4 eieren
boter

Kook de aardappelen in de schil gaar. Laat ze wat afkoelen, pel ze en snij ze in plakken.

Snipper de uien en bak ze in wat boter of olie, heel rustig. Ondertussen snij je het spek en het gekookte rundvlees in blokjes. Dat mag bij de uien. Bak het allemaal kalmpjes verder tot de uien glazig zijn.

Doe de schijfjes aardappel er nu bij en kruid het met een flinke snuf karwij, een scheutige vingergreep majoraan, wat peper en wat zout. Een beetje voorzichtig met dat laatste want het spek is al zout. Schep het goed om, zet het vuur wat hoger en bak het onder regelmatig omscheppen tot de aardappelen mooi gaan kleuren en een knapperig korstje krijgen.

Terwijl je Tiroler Gröstl staat te bakken smelt je in een andere koekenpan wat boter. Daarin bak je vier spiegeleieren.

Schep de Tiroler Gröstl op borden, bestrooi ze met fijngehakt bieslook en leg op elke portie een spiegelei.