

Tiroler Gröstl mit Spiegelei und warmem Speck-Kraut-Salat

Für 2 Personen

200 g Jagdwurst am Stück	250 g Bauchspeck	70 g Frühstücksspeck
400 g mehlig. Kartoffeln	1 Kopf Weißkraut	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	2 Eier	3 EL weißer Balsamicoessig
3 EL Öl	Öl	200 ml Rinderfond
1 Bund Majoran	Kümmel	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Für den Salat den Weißkraut in kleine feine Stücke raspeln und in eine Schüssel geben. Den Majoran zupfen und fein hacken. Den Krautsalat mit wenig Salz durchkneten und fünf Minuten ruhen lassen. Anschließend mit dem Kümmel würzen und mit Essig und Öl anmachen. Den Bauchspeck in einer Pfanne knusprig anbraten und mit ein wenig Fond aufgießen. Anschließend über den Krautsalat geben. Die Kartoffeln abgießen, schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Jagdwurst in kleine Stücke schneiden. Den Frühstücksspeck ebenfalls in kleine Stücke zerteilen. In einer beschichteten Pfanne einen Esslöffel Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Jetzt den Speck in die Pfanne geben, schwenken und kurz braten. Den Majoran zupfen und fein hacken. Anschließend die Kartoffelstücke und die Wurststücke dazugeben. Das Gröstl mit Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. In der beschichteten Pfanne das Tiroler Gröstl gut anbraten, dabei gut durchschwenken. In einer zweiten beschichteten Pfanne zwei Spiegeleier mit ganz wenig Fett zubereiten. Das Tiroler Gröstl mit dem Spiegelei und dem warmen Speck-Krautsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Mairginter am 05. Dezember 2011