

Lafer`s Gröstel



Zutaten für 4 Personen:

400 g gekochte Kartoffeln vom Vortag

3 EL Butterschmalz

¼ Knolle frischer Knoblauch

1 rote Zwiebeln oder Schalotte

2 EL Butter

4 Eier

100 g übrig gebliebenes fertig gegartes kaltes Hähnchenfleisch
oder Bratenfleisch

100 g gemischte Pilze

2 Zeige Kräuter nach Wahl, z.B. Petersilie, Kerbel

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln pellen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, gegarte Kartoffeln
zufügen und langsam anbraten.

Äußere Haut des frischen Knoblauchs abziehen und in Streifen schneiden, ebenso die rote Zwiebel. Zu den Kartoffeln geben, mitbraten und leicht umrühren.

Butter in die kalte Pfanne geben und die Eier langsam bei niedriger Temperatur braten.

Hähnchen- oder Bratenfleisch und Pilze klein schneiden und zu dem Gröstel geben und weitere 5 Minuten braten. Klein geschnittene Kräuter dazu und vorsichtig unterheben.

Anrichten: Gröstel auf einen Teller geben und vorsichtig das Spiegelei drauf setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp:

- Statt frischem Knoblauch kann man auch getrockneten nehmen. Frischer Knoblauch ist milder, daher nur eine Zehe Knoblauch verwenden und in sehr kleine Würfel schneiden.