

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gröstl mit Sura Kees

Koch: Markus Gottschalk

Zutaten

(4 Personen)

Für das Gröstl

- 1 kg gekochte Erdäpfel
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 70 g Sura Kees
- 8 Scheiben Speck
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Die am Vortag gekochten Erdäpfel schälen und fein reiben.

Quelle: ORF extra

- 2.** Die geriebenen Erdäpfel in Butter oder Butterschmalz anbraten, bis sie etwas Farbe bekommen. Dann die feingeschnittenen Zwiebeln dazugeben und zusammen weiter rösten, bis die Erdäpfel schön knusprig sind.
- 3.** Anschließend den in feine Würfel geschnittenen Sura Kees dazugeben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.
- 4.** Zum Schluss den Speck und die Eier in Butter wie Spiegeleier anbraten und gemeinsam mit den Erdäpfeln anrichten. Mit frischem Schnittlauch garnieren und genießen.