KIKKOMAN

Tiroler Gröstl

ZUTATEN

4 Portion(en)

400 g	gekochtes Rindfleisch (ersatzweise Schweinebraten oder Geselchtes)
2	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
6	speckige Kartoffeln
	Salz, Pfeffer
	Majoran
	Kümmel
	Petersilie
	Liebstöckl
60 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	Spiegelei

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Kartoffel waschen und am Vortag mit der Schale in gut gesalzenem Wasser kochen.

Schritt 2

Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Liebstöckl fein schneiden. Die Kartoffel schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Schritt 3

In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin anbraten. Die Zwiebel zugeben und goldgelb braten. Das Rindfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden, beigeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Knoblauch, Majoran, Kümmel, Petersilie und Liebstöckl untermischen. Zum Schluss mit der Kikkoman natürlich gebrauten Sojasauce ablöschen und mit einem Spiegelei servieren.