

Gansgröstl

ZUTATEN

(für ein bis zwei
Personen)

Fein geschnittene Reste
des Gänsebratens
1 große Zwiebel
Gekochte Kartoffeln
und/ oder
Übriggebliebene Knödel
Salz, Pfeffer, Paprika,
evtl. Majoran oder
Beifuss
Gänse- oder
Butterschmalz
1 oder 2 Eier

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel im Schmalz anbraten, die Kartoffeln/Knödeln dazugeben
und ebenfalls gut anrösten.

Die Gänseteile hinzugesellen, würzen und gut vermengen.

Nun das Gemenge auf eine Pfannenhälfte schieben und 1 bis 2 Eier
hineingeben, auf dass sie zu Spiegeleiern werden. Diese zum Schluss
auch noch mal würzen.

Dazu passt sehr gut warmes Blaukraut oder ein einfacher grüner Salat.

Quelle: Moritz Fliegerbauer, Bio-Koch, Passau

