

# ***BAUERNGRÖSTL***

## **Zutaten**

500 g Kartoffel  
Reste von Schweins- oder Rindsbraten  
Speck- oder Wurstreste  
150 ml Suppe (Würfel)  
Lorbeerblatt  
Majoran, Zwiebel  
Öl  
Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die gekochten und geschälten Erdäpfel in Scheiben schneiden. Zwiebel und Speck kleinwürfelig schneiden und in etwas Fett anbraten. Unterdessen die Fleischreste in Streifen oder Scheiben schneiden, mit den Gewürzen in die Pfanne geben und andünsten. Anschließend die Erdäpfelscheiben daruntermischen, gut durchrösten und zum Schluß mit ein wenig Fleischbrühe aufgießen (denn das Gröstl soll feucht und knusprig auf den Tisch kommen). Das Gröstl kann man auch mit Gemüseresten jeglicher Art von gekochtem oder gebratenem Fleisch, Geflügel oder Fisch zubereiten. Dazu passend ein Spiegelei.