

## Katzagschroi

### Zutaten für 4 Portionen:

2 Bund Frühlingszwiebeln,  
500 g gekochtes Rindfleisch (Suppenfleisch),  
2 EL Butter,  
Salz,  
Pfeffer,  
4 Eier,  
4 EL Milch.

### Zubereitung :

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Das Rindfleisch würfeln.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin glasig braten.

Die Fleischwürfel hinzufügen und kurz mitbraten, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Eier mit der Milch verquirlen und über das Fleisch gießen.

Das Ei bei mittlerer Hitze stocken lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Wir haben noch etwas gehackte Petersilie darüber gestreut.

Dazu schmeckt ein Blattsalat oder ein bunter Salat.