

Rezept

Braten-Gröstl

Ein Rezept von Braten-Gröstl, am 03.07.2026

Zutaten

600 g Pellkartoffeln	1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Schweinebraten-Aufschnitt oder Reste vom Sonntagsbraten	4 EL Rapsöl
Pfeffer	Salz
	2 EL Kürbiskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 25 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 3-4 cm große Stücke, dunkelgrüne Abschnitte in feine Ringe schneiden. Braten in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin in 10 Min. goldbraun braten, zwischendurch einmal wenden. Frühlingszwiebel- und Bratenstücke in die Pfanne geben und 3 Min. mitbraten. Alles salzen und pfeffern. Braten-Gröstl mit Zwiebelringen und Kürbiskernen bestreut servieren.