

## Rezept

# Braten-Gröstl

Ein Rezept von Braten-Gröstl, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>600 g</b>	Pellkartoffeln	<b>1 Bund</b>	Frühlingszwiebeln
<b>200 g</b>	Schweinebraten-Aufschnitt oder Reste vom Sonntagsbraten	<b>4 EL</b>	Rapsöl
	Pfeffer		Salz
		<b>2 EL</b>	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.