

## 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

## 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.