

Rezept

Bratwurst-Gröstl mit Pilzen

Ein Rezept von Bratwurst-Gröstl mit Pilzen, am 29.06.2026

Zutaten

100 g Nürnberger Rostbratwürste (ersatzweise Thüringer)	1 kleine rote Zwiebel
1 EL Rapsöl	5 braune Champignons
Pfeffer	Salz
½ Packung Bratkartoffeln (ca. 200 g)	2 TL Butter
⅓ Bund Schnittlauch	¼ TL getrockneter Majoran

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal, 59 g F, 21 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Die Bratwürste in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und längs halbieren, die Hälften in schmale Streifen schneiden. Die Champignons putzen, sauber reiben und längs in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Champignons hinzufügen und bei großer Hitze 2 Min. anbraten, dann die Zwiebeliterrühren und bei kleiner bis mittlerer Hitze in 3-4 Min. weich dünsten. Leicht salzen und pfeffern, die Butteriterrühren und schmelzen lassen.
3. Wurstscheiben und Bratkartoffeln dazugeben und das Gericht mit Majoran würzen. Weitere 5-6 Min. braten, bis alles schön gebräunt ist, dabei mehrmals umrühren. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Das Gröstl damit bestreuen und servieren.