

Reste

Rezept

## Gröstl (Gröschtl)



von Ursula Atzlesberger

### Zutaten

Bratenreste  
doppelte Menge Kartoffeln  
Zwiebeln (passende Menge)  
Fett (Butterschmalz oder Öl)  
Salz, Pfeffer, Kümmel, ev.  
Majoran, Petersilie,  
Liebstöckl (= Maggikraut)

### Zubereitung

Kartoffeln weichkochen, schälen.  
Kartoffeln und Bratenreste blättrig schneiden.  
Zwiebeln in feine Würfel hacken.  
Zwiebeln in Fett glasig anbraten, Kartoffeln dazu, leicht anbraten.  
Schließlich die Bratenreste dazugeben und erwärmen.  
Salzen, pfeffern und mit Kümmel und Kräutern nach Belieben abschmecken.

Dazu schmeckt grüner oder Krautsalat.

**Gutes Gelingen!**

Offener

Kühlschrank