

KLEINER GEMÜSETOPF MIT BRATENRESTEN

Heute gibt es Reste. Nicht auf die pragmatische Art und Weise wo man einfach das Gericht vom Vortag wieder erwärmt, sondern ich habe ein unkompliziertes Rezept für Bratenreste für euch. Denn wenn ich eines im Laufe der Bloggerjahre immer wieder gehört habe, dann dass sich Freunde und Bekannte über meine Ideen zur Resteverwertung gefreut haben. Natürlich ist das Thema bei manchen Leuten oft ein bisschen verpönt - ist denn ein Rezept mit Resten ein richtiges Rezept? Das ist doch nur etwas was weg muss... Aber ich glaube in den letzten Jahren ist das Bewusstsein dafür weniger Essen zu verschwenden und Reste kreativ zu verwerten einfach noch gewachsen (es gibt ja sogar Kochbücher zu dem Thema) und abgesehen davon gibt es keinen Grund Bratenreste zu entsorgen oder sich am Tisch zu langweilen. Ich habe diesmal einen kleinen Gemüsetopf mit Bratenresten gezaubert - wenn ihr am Vortag lange in der Küche gestanden habt geht es heute ganz flott. Aber falls ihr noch mehr Inspiration sucht schaut euch doch auch meine anderen Rezepte zu dem Thema an!



Bevor es mit der Zutatenliste losgeht hier eine kleine Auswahl an passenden Rezepten zum Thema:

[Gänsesandwich im Asia-Style](#)

Schweinebraten-Sandwich

Spirelli mit Lamm

bunter Gänsealat

Asia-Nudelpfanne mit Eisbein und Knoblauch

Gänse Biryani

was macht man mit den Racletteresten

Tomatensuppe mit Gänsebraten

Pasta mit (Parmesan-)Krustenbraten

Raclette mit Bratenresten und Grünkohl

Gänse Spirelli (einer meiner absoluten Favoriten)



ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN:

ca. 250g Bratenreste, hier von der Gans aber Schwein oder Rind passen auch wunderbar

ca. 250ml Bratensauce (alternativ etwas Bratenfond aus dem Glas oder einfach mehr Butter und ein wenig Brühe)

200g Kartoffeln

3 Karotten

1/4 Blumenkohl

etwas Butter

1 kleine Zwiebel

1/2 Bund Petersilie

Pfeffer & Salz

3-4 Pimentkörner

ZUBEREITUNG:

Die Bratenreste klein zupfen und zusammen mit den Resten von der Sauce in eine kleine Pfanne oder einen Topf mit Deckel geben. Beiseite stellen damit sie auf Zimmertemperatur kommen. Wer keine Bratensauce hat gibt knapp 100ml Brühe oder Bratenfond aus dem Glas und etwas Butter dazu.

Die Kartoffeln waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden und den Blumenkohl waschen und in kleine Röschen zerlegen.

Die Kartoffeln und Karotten in einen Topf mit kaltem Salzwasser geben und aufkochen. Sobald das Wasser kocht den Blumenkohl dazu geben. Insgesamt ca. 12-15 Minuten köcheln lassen.

Die Bratenreste langsam erwärmen und mit Pfeffer, Salz und den zerstoßenen Pimentkörnern würzen und sanft köcheln lassen.

Das Gemüse durch ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben. Die Bratensauce aus der Pfanne zum Gemüse geben und etwas Butter unterrühren. Alles mit Pfeffer und Salz abschmecken und die fein gehackte Petersilie unterheben.

Das Gemüse auf tiefe Teller verteilen und die Bratenreste darauf platzieren.

Schon ist euer kleiner Gemüsetopf mit Bratenresten fertig.

Lasst es euch schmecken!



© katha-kocht!