Reste clever verwerten

Ideen für den Tag nach dem Fest – von der Fleischerei Bechtel

Nach einem guten Essen bleiben oft ein paar Scheiben Braten, etwas Wurst oder ein Rest Kartoffeln und Gemüse übrig. Statt sie wegzuwerfen, kannst du daraus im Handumdrehen neue, leckere Gerichte zaubern.

In diesem PDF findest du einfache Rezepte, mit denen du Bratenreste, Wurst & Konserven aus der Fleischerei Bechtel sinnvoll und genussvoll weiterverwendest – perfekt für die Tage nach Weihnachten oder dem Sonntagsbraten.

Tipp: Reste immer zeitnah kühlen und innerhalb von 2–3 Tagen verbrauchen – so bleibt alles frisch und sicher.

1. Grundprinzipien der Resteküche

Gut gekühlt ist halb gewonnen
Gegarte Fleischreste sollten nach dem Essen möglichst schnell abkühlen und in gut verschlossenen Dosen im Kühlschrank landen. So lassen sie sich in den nächsten Tagen problemlos weiterverarbeiten.

Reste klein schneiden
In Würfel oder Streifen geschnitten lassen sich Braten, Wurst und Gemüse besonders gut in Pfannen- oder Ofengerichte einbauen.

Grundzutaten im Haus haben
Mit ein paar Basics wie Eiern, Zwiebeln, Kartoffeln, Nudeln, Sahne und Käse kannst du fast alle herzhaften Reste in etwas Neues verwandeln.

2. Braten-Röstpfanne mit Kartoffeln & Gemüse

Perfekt für Bratenreste vom Vortag – schnell, deftig und aus einer Pfanne.

Zutaten (für 3–4 Personen)

• ca. 300–400 g gegarter Braten (Schwein, Rind oder gemischt), in Würfel oder Streifen geschnitten
• 600 g gekochte Kartoffeln vom Vortag (oder frisch gekocht und abgekühlt), in Scheiben oder Würfel geschnitten
• 1 Zwiebel
• 1 Paprika oder eine Möhre (optional)
• 2–3 EL Öl oder Butterschmalz
• Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß
• Optional: etwas Majoran oder Thymian, frische Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und würfeln, Paprika bzw. Möhre in kleine Stücke schneiden.
2. Öl oder Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Gemüse darin anschwitzen, bis sie leicht Farbe nehmen.
3. Kartoffeln dazugeben und bei mittlerer bis höherer Hitze rundherum knusprig anbraten.
4. Bratenreste untermischen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und ggf. Majoran/Thymian würzen.
5. Alles noch einige Minuten gemeinsam braten, bis der Braten heiß ist und die Kartoffeln schön gebräunt sind.
6. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

3. Bauernfrühstück mit Wurstresten

Ein Klassiker, der mit Bratwurst, Mettenden oder Aufschnitt-Würfeln besonders herzhaft wird.

Zutaten (für 2–3 Personen)

• 300 g gekochte Kartoffeln vom Vortag
• 150–200 g Wurstreste (z. B. Bratwurst, Mettenden, Fleischwurst, Schinkenwürfel)
• 4 Eier
• 1 Zwiebel
• 2–3 EL Öl oder Butterschmalz
• Salz, Pfeffer, Paprikapulver
• Optional: frischer Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung

1. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Wurst in Würfel oder Scheiben schneiden, Zwiebel fein würfeln.
2. Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Wurst darin anbraten, bis alles leicht gebräunt ist.
3. Kartoffeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
4. Eier in einer Schüssel verquirlen, leicht salzen und über die Kartoffel-Wurst-Mischung gießen.
5. Bei mittlerer Hitze stocken lassen, ggf. die Pfanne mit einem Deckel abdecken.
6. Mit frischem Schnittlauch oder Petersilie bestreuen und direkt aus der Pfanne servieren.

4. Nudelauflauf mit Wurst & Gemüse

Ideal, wenn Nudeln und Wurst übrig sind – ein Ofengericht für die ganze Familie.

Zutaten (für 4 Personen)

• 300–350 g gekochte Nudeln (z. B. Penne, Fusilli, Makkaroni)
• 200–250 g Wurstreste (z. B. Jagdwurst, Fleischwurst, Bratwurst, Schinkenwürfel)
• 1 Zwiebel
• 1 Paprika oder 1 kleine Zucchini
• 150–200 g geriebener Käse
• 200 ml Sahne oder Kochsahne
• 100 ml Milch
• 2 Eier
• Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Muskat

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform leicht einfetten.
2. Wurstreste in Würfel oder Scheiben schneiden. Zwiebel und Gemüse klein würfeln.
3. Gekochte Nudeln mit Wurst, Zwiebel und Gemüse in der Auflaufform mischen.
4. Sahne, Milch und Eier in einer Schüssel verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und einer Prise Muskat würzen.
5. Die Mischung über die Nudeln gießen und alles gut verteilen.
6. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen ca. 25–30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.
7. Kurz ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.

5. Rustikale Brotsuppe mit Wurst oder Braten

Wenn neben Fleisch und Wurst auch Brot übrig ist, ist diese Suppe eine ideale Lösung.

Zutaten (für 3–4 Personen)

• 200–250 g altbackenes Brot (z. B. Bauernbrot), in Würfel geschnitten
• 150–200 g Wurstreste oder klein gewürfelter Braten
• 1 Zwiebel
• 1–2 Knoblauchzehen (optional)
• 2–3 EL Öl oder etwas Schmalz
• 1 Liter Gemüse- oder Fleischbrühe
• Salz, Pfeffer
• Optional: etwas Sahne oder ein Klecks Crème fraîche, frische Kräuter

Zubereitung

1. Zwiebel (und Knoblauch) fein würfeln. Wurst oder Bratenreste klein schneiden.
2. Öl oder Schmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten, Wurst/Braten kurz mit anbraten.
3. Brotwürfel hinzufügen und kurz mitrösten, bis sie leicht Farbe nehmen.
4. Mit Brühe aufgießen und ca. 10–15 Minuten köcheln lassen, bis das Brot aufgeweicht ist.
5. Je nach gewünschter Konsistenz die Suppe mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken oder nur umrühren.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Wunsch mit etwas Sahne oder Crème fraîche verfeinern und mit frischen Kräutern bestreuen.

6. Tipps zur Haltbarkeit & Nachschub aus dem Onlineshop

Haltbarkeit

• Gegarte Fleischreste im Kühlschrank innerhalb von 2–3 Tagen verbrauchen.
• Viele Braten lassen sich auch sehr gut in Portionen einfrieren – ideal, um später schnelle Pfannengerichte daraus zu machen.
• Wurst im Glas und Konserven halten sich bei richtiger Lagerung deutlich länger – hier auf das Mindesthaltbarkeitsdatum achten.

Nachschub bestellen

Wenn die Reste aufgegessen sind und du Lust auf neue Kreationen hast, findest du in unserem Onlineshop viele passende Produkte:
• Bratenstücke & Steaks für den Sonntagsbraten oder die Restepfanne
• Wurst im Glas & Konserven für schnelle Gerichte
• Hausmannskost & Fertiggerichte für stressige Tage

Du erreichst unseren Shop unter:
https://shop.fleischerei-bechtel.de

Viel Freude beim Ausprobieren und gutes Gelingen –
deine Fleischerei Bechtel.