

## Bratwurst Resteverwertung



### Zubereitungsideen für Bratwurst-Reste

Regelmäßig kommt es natürlich auch in meiner Familienküche dazu, dass Lebensmittel übrig bleiben. Zum Beispiel brate ich ab und an zu viele Bratwürste oder es bleiben welche beim Grillen über. Dann lagere ich die Reste im Kühlschrank, um sie am nächsten Tag zu verwerten. Das Gute: Mit Bratwurst kann man unheimlich viel machen!

Wie wär's denn mal mit einer leckeren [Currywurst](#)? Dafür brauchst du nur eine würzige Curry-Tomatensauce kochen, in der die Bratwurststücke aufgewärmt werden. Ein toller Snack für jede Tageszeit oder auch lecker zu selbst gemachten [Pommes](#).

### Bratwurstreste am Morgen

Hättest du gedacht, dass man Bratwurstreste schon am Morgen essen kann? Wenn du beispielsweise ein Fan von Eierspeisen zum Frühstück bist, dann brate dir doch statt Speck oder Bacon mal Bratwurstreste zu Rührei, Spiegelei oder Omelett. Und auch zum englischen Breakfast "Baked Beans" passen aufgewärmte Bratwürste vom Vortag perfekt.

### Bratwurst Resteverwertung zum Mittag

Ein Lieblingsrezept meiner Kinder ist [Würstchen-Gulasch](#), eine schnelle Sauce mit Bratwurst zu Reis, Nudeln oder Kartoffeln. [Soljanka](#) ist die würzigere Variante und zugleich ein Originalrezept aus der DDR.

Aber auch in einer klassischen Restepfanne machen Grillwürste vom Vortag eine super Figur. In Scheiben geschnitten und zu Gemüse, Nudeln oder Reis in die Pfanne gegeben, ergeben sie

ein unkompliziertes und schnelles Lunch, das jedem schmeckt. Ich habe meine berühmte [Bratwurstpfanne](#) perfektioniert und genau an den Geschmack meiner Familie angepasst. Wie sieht's aus, schmeckt dir das Rezept mit Kartoffeln, Zwiebeln und Paprikaschoten auch?

-

Weitere leckere Rezeptideen zum Mittag sind [Bratkartoffeln](#) oder [Bauernfrühstück](#) mit Bratwurstresten, Chili con Bratwurst oder meine [provenzalische Nudelpfanne](#) mit Bratwurst statt Cabanossi.

## Übrige Bratwurst zum Abendessen

Am Ende des Tages darf es gern warm, leicht und lecker am Tisch zugehen. Dann bereite ich Suppen, Eintöpfe oder Ofengerichte zu. All das kann man wunderbar mit Bratwurstresten von gestern anreichern. In eine Gemüse-oder [Kartoffelsuppe](#) passt zum Beispiel eine Bratwurst-Einlage, Tomatensauce für Lasagne wird ebenfalls mit Bratwurststücken verbessert und statt Hackfleisch landet einfach Bratwurst im [Bauerntopf](#).

-

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

