

# Braten-Gröstl

*Für 4 Personen*

## Zutaten:

300 g	kleine Pellkartoffel, gekocht
2	Knoblauchzehen gehackt oder gedrückt
100 g	rote Zwiebel in Streifen
100 g	Gewürzgurken in Streifen
400 g	kalter Braten
1 Bund	Petersilie, glatt
1 Bund	Majoran
3 EL	Öl
2 EL	Zucker
2 EL	Weißweinessig
	Salz, Pfeffer

*Vorbereitung 30 Minuten, Kochzeit 20 Minuten*

1. Ausgekühlte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Braten in dünne Scheiben, dann in 4 cm große Stücke schneiden. Die Petersilie fein hacken, Majoran von den Stielen zupfen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin goldbraun braten, herausnehmen. Zucker in der Pfanne schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mitdünsten. Mit Essig ablöschen und einkochen lassen. Bratenstücke dazugeben und kurz mit andünsten. Kartoffeln und Gurken dazugeben und gut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter über das Gröstl streuen.
3. Dazu passt ein grüner Salat.

*Für das Gericht kann man gut Bratenreste verwenden oder wenn es schnell gehen muss fertig gegarten Braten beim Metzger kaufen.*

