



INSPIRATIONSLISTE

# KREATIVE RESTEVERWERTUNG IN DER GASTRONOMIE

Hier sind kreative Ideen für verschiedene Abfallarten in der Küche.



RADEBERGER GRUPPE

DEUTSCHE BIERKULTUR

## BROT- & BACKWARENRESTE

### Croutons

Getoastetes altes Brot als Topping für Salate & Suppen

### Arme Ritter / French Toast

Eingeweichtes, altes Brot in Ei und Milch, dann gebraten

### Brotchips

Dünn geschnitten, gewürzt und knusprig gebacken

### Paniermehl

Getrocknetes & gemahlenes Brot für Schnitzel, Gratins & Aufläufe

### Brotsuppe

Rustikale Suppe mit altem Brot, Kräutern & Brühe

---

## GEMÜSE- & KRÄUTERRESTE

### Suppen & Fonds

Abschnitte von Gemüse für Brühen verwenden

### Pesto & Dips

Karottenblätter, Radieschenblätter oder Kräuterstiele mit Öl & Nüssen mixen

### Gemüsechips

Kartoffelschalen, Möhrenschen & Co. mit Öl & Salz backen

### Fermentieren

Überschüssiges Gemüse einlegen (z. B. Kimchi, Sauerkraut)

### Smoothies & Säfte

Obst- & Gemüsereste als Basis für gesunde Getränke

### Gemüseburger

Gemüsereste mit Hülsenfrüchten und Haferflocken zu Patties formen

---

## FLEISCH- & FISCHRESTE

### Brühen & Saucen

Knochen und Abschnitte für kräftige Fonds nutzen

### Pulled Meat aus Resten

Geschmortes Fleisch für Sandwiches oder Wraps verwenden

### Ragout oder Frikassee

Fleischreste mit Gemüse in Soße servieren

### Fischfrikadellen

Gekochte Fischreste mit Kräutern und Paniermehl zu Frikadellen formen

### Fischfonds

Fischkarkassen als Basis für Saucen und Suppen

---

## KARTOFFEL- & REISRESTE

### Bratkartoffeln

Gekochte Kartoffeln vom Vortag mit Zwiebeln anbraten

### Kartoffelpüree-Brot

Kartoffelpüree mit Mehl zu Brotteig verarbeiten

### Reisbratlinge

Übrig gebliebener Reis als Basis für Gemüsefrikadellen

### Reissuppe

Mit Brühe, Gemüse & Ei als asiatische Suppe verwenden

### Risotto-Bällchen (Arancini)

Risotto-Reste mit Käse füllen und frittieren

---

## MILCHPRODUKTE & KÄSERESTE

- **Käsefondue**  
Verschiedene Käsesorten schmelzen & mit Brot servieren
  - **Mac & Cheese**  
Käsereiben als Basis für cremige Pastasauce verwenden
  - **Quarkbällchen**  
Quarkreste mit Mehl & Zucker zu kleinen Krapfen backen
  - **Käsechips**  
Hartkäsereste in dünnen Scheiben backen
  - **Joghurt-Dressings**  
Übrig gebliebener Joghurt für cremige Salatdressings nutzen
- 

## OBSTRESTE & FRUCHTABFÄLLE

- **Marmeladen & Chutneys**  
Überreifes Obst mit Zucker einkochen
  - **Fruchtleder**  
Obstpüree trocknen & als Snack servieren
  - **Eis & Sorbet**  
Obstreste pürieren & einfrieren
  - **Obstessig**  
Apfelschalen & Kerngehäuse fermentieren
  - **Cocktail-Sirupe**  
Fruchtreste mit Zucker & Wasser zu Sirup verkochen
- 

## SONSTIGE CLEVERE RESTEVERWERTUNG

- **Kräuteröle**  
Kräuterreste mit Öl mixen & aromatisieren
- **Eierkartons als Anzuchtbehälter für Kräuter**  
Nachhaltige Nutzung von Verpackungen