



Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

Zutaten

400 g geschnetzeltes Kalbfleisch, 200 g Champignons 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 50 ml Weißwein, 100 ml Kalbsfond, 150 ml Sahne, 2 EL Butter, 1 kg fest kochende Kartoffeln, 3 EL Öl, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Für das Geschnetzelte die Champignons putzen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Eine Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und in möglichst feine Scheibchen schneiden. 2 EL Butter in eine Bratpfanne geben und heiß werden lassen. Das Kalbsgeschnetzelte mit den Zwiebeln von allen Seiten braten. Knoblauch und Champignons zugeben und noch kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen, den Fond beifügen und die Hitze auf mittlere Stufe schalten. Das Ganze ungefähr 5 Min. köcheln lassen. Die Sahne dazu geben und weitere 5 Min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.

Für die Rösti 300 g Kartoffeln als Pellkartoffel in Wasser kochen. Danach abkühlen lassen und pellen. Die restlichen rohen Kartoffeln schälen und zusammen mit den gekochten Kartoffeln auf einer groben Reibe raffeln. Eine Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln, die Zwiebelwürfel und 1 EL Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und vermengen. 2 EL Sonnenblumenöl in eine kleine Bratpfanne geben und erhitzen. Sobald das Öl warm ist, die Kartoffel-Zwiebel-Mischung in die Pfanne geben, so dass alles gleichmäßig verteilt ist, dabei nur leicht andrücken. Auf mittlerer Stufe etwa 5-10 Min. braten lassen. Wenn sich auf der unteren Seite der Rösti eine Kruste gebildet hat, einen flachen Teller auf die Rösti legen und sie samt Pfanne umdrehen. Die Rösti vom

Teller wieder in die Bratpfanne gleiten lassen und auch noch die andere Seite ebenfalls ca. 5-10 Min. goldbraun braten.