Geschnetzeltes und Kartoffelrösti

Zeit gesamt 45min

Zubereitungszeit 30min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schweineschnitzel	600 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, braun	500 g
Petersilie, frisch	10 g
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Eier	2 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Öl	10 EL
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Schlagsahne	200 ml
Weißwein, trocken	200 ml
Rinderbrühe	400 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

Messbecher, große Pfanne, grobe Reibe

1. Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen, längs halbieren, in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und zum Temperieren beiseitelegen.

2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, von groben Stielen befreien und fein hacken.

3. Kartoffeln schälen, waschen und mithilfe einer Reibe grob raspeln. Die Kartoffelmasse ausdrücken und Wasser abgießen. In einer Schüssel Kartoffelraspeln mit den Eiern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. In einer Pfanne 2 EL Öl auf höchster Stufe erhitzen. Schweineschnitzelstreifen rundherum ca. 2 Min. scharf anbraten und anschließend auf einem Teller beiseitestellen. Pfanne nicht säubern.

5. 3 EL Öl zum Bratensatz in die Pfanne geben und Pilze mit etwas Salz auf mittlerer bis hoher Stufe rundherum ca. 2–3 Min. goldbraun anbraten. Zwiebelwürfel dazugeben und auf mittlerer Stufe für ca. 2 Min. mitbraten. Mehl hinzugeben und für ca. 1 Min. mit anrösten.

6. Sahne, Weißwein und Brühe angießen und bei mittlerer Stufe zu 1/3 einkochen lassen, sodass die Sauce cremig wird. Danach das Fleisch samt Fleischsaft mit in die Pfanne geben und in der Sauce warm halten. Das Geschnetzelte nicht mehr kochen,

damit das Fleisch nicht zäh wird.

7. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Hälfte der Kartoffelmasse zu ca. 10 cm großen Talern in der Pfanne verteilen. Rösti ca. 4 Min. goldbraun backen, wenden und nochmals ca. 4 Min. backen. Rösti aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit der restlichen Masse Vorgang wiederholen.

8. Geschnetzeltes zusammen mit Kartoffelrösti auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Kartoffelrösti können auch im Backofen zubereitet werden, dafür werden die Kartoffelrösti einfach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt und im vorgeheizten Backofen 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Min. goldbraun gebacken.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	725 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	49 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	33 g