



EICHHOF

Ihr Hofladen mit
natürlich frischen Produkten



Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

FÜR 4 PORTIONEN

Zutaten

GESCHNETZELTES

500g Kalbsschnitzel

evtl. Speisestärke

200ml Fleischbrühe

(InstantBrühe)

200ml trockener

Weißwein

Salz, Pfeffer

2 EL Butterschmalz

5 Stängel Petersilie

300g Champignons

3 Schalotten

200 ml Sahne

Zutaten RÖSTI

500g Kartoffeln

2 Zwiebeln

Salz, Pfeffer

Öl zum Ausbacken

Zubereitung GESCHNETZELTES

Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und klein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Kalbfleischstreifen bei starker Hitze unter Rühren ca. 3-4 Minuten rundherum braten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warm halten; Schalottenwürfel in die Pfanne geben trockener und anschwitzen. Champignons hinzufügen und mitanschwitzen. Salzen, pfeffern und herausnehmen. Wein, Brühe und Sahne in die Pfanne gießen, aufkochen und anschließend einkochen - oder mit angerührten Speisestärke zur gewünschten Konsistenz abbinden. Champignons und Kalbfleisch wieder in die Sauce geben und heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreuen und warm halten.

Eine Alternative ist Schweine-, Putenschnitzel oder Rindergeschnetzeltes.

Zubereitung RÖSTI

Backofen auf 100°C Heißluft vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen. Ein Viertel der Kartoffelmasse hineingeben, flach drücken und von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Dann im Backofen warm halten. Erneut etwas Öl in die Pfanne geben und aus der restlichen Kartoffelmasse auf die gleiche Weise drei weitere Rösti ausbacken.

Tipp: Die Rösti lassen sich auch leicht variieren. Wenn Sie es deftiger mögen, können Sie diese mit gehackter Petersilie und ausgelassenen

Speckwürfeln verfeinern.

Aus dem Buch „Die besten Rezepte vom Land“