



Tillman's Rezept-Tipp

Geschnetzeltes mit Rösti

Zubereitung:

Für die Rösti:

Die kalten Kartoffeln abziehen und auf einer Gemüseribe grob raffeln. Die Kartoffelraspel mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelraspel mit einem Esslöffel hineingeben und zu knapp handtellergroßen Rösti formen. Mit einem Bratenwender jeweils zu einem kleinen festen Kuchen zusammendrücken. Mit etwas Milch beträufeln und einen Deckel direkt auf die Rösti legen. Bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten braten. Rösti wenden und in 5 Minuten fertig braten. Rösti herausnehmen und im Backofen bei 80-100 Grad warm stellen. Restliche Kartoffelraspel wie beschrieben zu Rösti braten.

Für das Geschnetzelte:

Das Fleisch trocken tupfen und mit einem scharfen Messer in feine Scheibchen oder Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Fett erhitzen und das Fleisch darin portionsweise unter Wenden anbraten. Pilze ebenfalls leicht anbraten. Zwiebelwürfel zugeben und kurz mit braten. Fleisch, Pilze und Zwiebeln in eine Pfanne geben, das Mehl darüberstäuben und unterrühren. Zuerst den Kalbsfond, dann die Sahne und schließlich den Wein unterrühren. Alles aufkochen und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten kochen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zum Servieren zerdrückte Pfefferbeeren darüber streuen und mit den Rösti servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60
Minuten

Zutaten: 1 kg Kartoffel(n)
(gekochte vom Vortag), 1 TL
Salz, Pfeffer, 2 EL
Butterschmalz 2 EL Milch, 2
Pck. Tillman's
Geschnetzeltes, 200 g
Champignons, 1 Zwiebel(n),
50 g Butter , 2 EL Mehl, 1/4
Liter Kalbsfond, (oder
Fleischbrühe) 125 g
Schlagsahne, 1/8 Liter Wein
weiß, Zitronensaft, 1 TL
Pfeffer grob

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de