

Sören Anders Reh-Geschnetzeltes mit Rösti

Freitag, 2. Dezember 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Feine Küche, Heimatküche

Zutaten:

Für die Rösti

600 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
2 EL Butterschmalz

Für das Reh-Geschnetzelte:

600 g Rehkeule, pariert, ohne Knochen
1 rote Zwiebel
200 g Champignons
1 Bund Schnittlauch
etwas Pflanzenöl zum Braten
50 g Speckwürfel
250 ml Sahne
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser etwa halb garkochen, anschließend pellen und etwas abkühlen lassen.
2. Für das Geschnetzelte das Rehfleisch trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons säubern und in dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
4. Das Bratöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischscheiben darin in etwa 4 Portionen kurz von beiden Seiten anbraten, nicht salzen! Fleisch dann auf einen Teller geben, warmhalten.
5. Anschließend die Speckwürfel im Bratfett in der Pfanne auslassen.
6. Zwiebeln und Champignons zugeben und goldbraun anrösten.
7. Dann mit der Sahne ablöschen und alles offen bei mittlerer Hitze sämig einkochen und abschmecken.
8. In der Zwischenzeit die Kartoffeln auf der groben Reibe raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen.
9. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Kartoffelspäne als kleine Rösti in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken.
10. Die vorgebratenen Fleischscheiben unter die Pilzsauce mischen, kurz erhitzen und das Geschnetzelte abschmecken.
11. Geschnetzeltes auf Teller verteilen, jeweils 1 TL Preiselbeeren darauf geben und Schnittlauch überstreuen. Die kleinen Rösti dazu reichen.

Pro Portion: 620 kcal/ 2580 kJ
23 g Kohlenhydrate, 41 g Eiweiß, 40 g Fett