

Geschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti

Für 2 Personen

350 g Hähnchenbrustfilets	6 große, festk. Kartoffeln	5 große Champignons
1 große Zwiebel	350 g Butter	500 ml Schlagsahne
200 ml Milch	200 ml trockener Weißwein	1 TL Speisestärke
Petersilie	Schnittlauch	Ital. Gewürzmischung
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Dann in kleine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein hacken, anschließend das Fleisch zusammen mit den Zwiebeln in etwa 100 Gramm Butter anbraten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und langsam die Schlagsahne einrühren. Dann die Champignons putzen, ebenfalls in kleine Streifen schneiden und dazugeben. Nach Bedarf die Soße mit der Speisestärke binden und noch etwas Schlagsahne unterheben. Mit der Gewürzmischung abschmecken. Die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe raffeln. Anschließend salzen und pfeffern und in der restlichen Butter anbraten. Mehrmals in der Butter wenden. Das Ganze zu einem großen Fladen formen und zusammenbraten, sobald die Kartoffeln etwas durchgebraten sind. Das Zürcher Hähnchen-Geschnetzeltes mit Rösti auf Tellern anrichten, mit etwas geschnittener Petersilie und Schnittlauch garnieren und servieren.

Hans-Jürgen Busl am 06. Februar 2012