

## Geschnetzeltes mit Thymian und Rösti

### Für 2 Personen

300 g Kalbsfleisch	2 EL Erdnussöl	Salz und Pfeffer
2 EL Butter	1 Schalotte	100 ml Weisswein
100 ml brauner Kalbsfond	100 ml Sahne	1 EL gezupfter Thymian
2 cl Kräuterschnaps	400 g Pellkartoffeln	50 g Butterschmalz
1 EL Butter		

Für das Geschnetzelte das Kalbsfleisch in dünne Streifen schneiden, im heißen Erdnussöl kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einen Teller geben. 1 EL Butter in die Fleischpfanne geben, die Schalotte schälen, fein hacken, ebenfalls mit in die Pfanne geben und mit dem Weisswein ablöschen. Kurz einreduzieren lassen und dann den Kalbsfond und die Sahne dazu geben. Aufkochen, etwas reduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und Thymian und Kräuterschnaps dazu geben. Für die Rösti die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Masse mit Salz würzen, gut mischen, zu Küchlein formen und diese im heißen Butterschmalz braten. Wenn die untere Seite goldgelb gebraten ist, wenden, die andere Seite ebenfalls goldgelb braten und 1 EL Butter am Rand verteilen.

Monika Gysin Freitag, 20. Juni 2008