

Reh-Geschnetzeltes mit Rösti

Für 4 Personen:

Für die Rösti:

600 g Kartoffeln, vorw. festk. Salz Pfeffer
2 EL Butterschmalz

Für das Reh-Geschnetzelte:

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

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser etwa halb garkochen, anschließend pellen und etwas abkühlen lassen.

Für das Geschnetzelte das Rehfleisch trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons säubern und in dünne Scheiben schneiden.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

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.

Anschließend die Speckwürfel im Bratfett in der Pfanne auslassen.

Zwiebeln und Champignons zugeben und goldbraun anrösten.

Dann mit der Sahne ablöschen und alles offen bei mittlerer Hitze sämig einkochen und abschmecken.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln auf der groben Reibe raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Kartoffelspäne als kleine Rösti in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken.

Die vorgebratenen Fleischscheiben unter die Pilzsauce mischen, kurz erhitzen und das Geschnetzelte abschmecken.

Geschnetzeltes auf Teller verteilen, jeweils 1 TL Preiselbeeren darauf geben und Schnittlauch überstreuen. Die kleinen Rösti dazu reichen.

Sören Anders am 02. Dezember 2022