



Putengeschnetzeltes mit Süßkartoffel-Rösti Von Armin Roßmeier

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Putenschnitzel
80 g Zwiebeln
80 g gekochter Schinken, in Streifen geschnitten
120 g Champignons
1 EL Öl
140 ml brauner gebundener Kalbsfond
50 ml weißer Traubensaft
50 ml Sahne
8 Kirschtomaten
je 1 EL Petersilie und Schnittlauchröllchen, gehackt

Zutaten für das Rösti:

200 g Süßkartoffeln geschält
150 g Kartoffeln (fest kochend), geschält
50 g Zwiebeln, fein gewürfelt
2 EL Kartoffelstärke
etwas Petersilie, gehackt
1 EL Öl
Muskat
Salz, Pfeffer

Zubereitung (ca. 30 Minuten):

Das Fleisch wird in Streifen geschnitten, die Zwiebeln geschält und fein gewürfelt. Die Champions werden mit Küchenkrepp gut abgerieben und in Scheiben geschnitten. Die Kartoffeln werden grob geraffelt und mit Kartoffelstärke, etwas Petersilie und Zwiebeln vermennt und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt.

In heißem Öl wird die Masse nun angehäuft und etwas flach gedrückt und dann beidseitig goldbraun ausgebacken.

Zum Schluss werden die Zwiebeln zusammen mit dem Fleisch kurz in heißem Öl angebraten und die Champions dazugegeben.

Das Ganze wird mit Kalbsfond angegossen, die Sahne wird hinzugegeben und anschließend mit Traubensaft aufgefüllt. Alles wird kurz aufgekocht.

Der Schinken, Schnittlauch und die Petersilie werden hinzugegeben und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Kirschtomaten werden zum Schluss noch kurz in heißem Öl angebraten.

Das Geschnetzelte kann auf einem Teller angerichtet und mit Tomaten und Rösti angesetzt werden.



Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Nährwert pro Portion

590 kcal – 26 g Fett – 36 g Eiweiß – 49 g Kohlenhydrate – 3,5 BE