

**Rainer Klutsch
Geschnetzeltes vom Kalb mit Apfel-Rösti****Freitag, 15. Februar 2019
Rezept für 4 Personen****Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Heimatküche****Zutaten:****Für die Rösti:**

1 Zwiebel
1 EL Rapsöl
600 g Kartoffeln, vorwiegend fest kochend
1 säuerlicher Apfel
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
3 EL Butterschmalz

Für das Geschnetzelte:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Shiitake-Pilze
500 g Kalbfleisch (Rücken oder Oberschale)
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butterschmalz
1 EL Butter
200 ml Fleischbrühe
150 g Sahne
1/2 Bund glatte Petersilie
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

1. Für die Apfel-Rösti die Zwiebel schälen, fein schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun rösten. Anschließend auskühlen lassen.
2. Die Kartoffeln waschen und schälen. Geschälte Kartoffeln auf der groben Reibe direkt in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben.
3. Für das Geschnetzelte Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Pilze putzen und würfeln.
4. Das Kalbfleisch in ca. 5 mm feine Streifen schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Darin die Fleischstreifen bei starker Hitze von beiden Seiten kurz anbraten.
5. Dann die Fleischstreifen in ein Sieb geben und den Bratensaft auffangen.
6. Butter in die Pfanne geben und die Pilze darin hellbraun braten, Zwiebel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Dann mit Fleischbrühe ablöschen und kurz köcheln lassen.
7. Sahne und den aufgefangenen Bratensaft zugeben und die Pilzsauce cremig einkochen.
8. In der Zwischenzeit für die Rösti die geriebenen Kartoffeln auf ein Küchentuch geben, gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Den Apfel schälen, vierteln, das

Kerngehäuse entfernen. Apfel grob reiben und mit den Röstzwiebeln zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und durchmengen.

9. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und aus der Kartoffelmasse mit einem Löffel kleine Rösti in die Pfanne setzen und diese von beiden Seiten knusprig braten.

10. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

11. Die Fleischscheiben zur Sauce geben und ca. 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie untermischen.

12. Das Geschnetzelte und Rösti anrichten.

Pro Portion: 490 kcal / 2050 kJ

29 g Kohlenhydrate; 32 g Eiweiß; 27 g Fett