

Züri-Geschnetzeltes mit Rösti



Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	2 Esslöffel
Butter	5 Dekagramm
Weißwein	1 Achtel
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Sauerrahm / saure Sahne	1 Viertel
Schweineschnitzel	500 Dekagramm
Zwiebeln	3 Stk.
Kartoffeln / Erdäpfel	1 kg

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein schneiden.

Fleisch in feine Streifen schneiden.

Zwiebelstücke in heißer Butter anbraten und die feingeschnittenen Fleischstreifen begeben. Rasch anbraten und Farbe nehmen lassen. Mit Weißwein aufgießen, würzen und beiseite stellen. Kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen lassen und den Rahm einrühren. Dann nicht mehr kochen lassen!

Rösti:

1 kg gekochte, kalte Kartoffeln so dünn wie möglich schneiden (Gurkenhobel) und die Scheiben in Öl oder Butter unter oftmaligem Wenden goldbraun backen. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-920-Zueri-Geschnetzeltes-mit-Roesti.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at