

Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelrösti

Zartes Rindergeschnetzeltes wird mit einer leckeren Soße und selbstgemachten knusprigen Rösti serviert.

etwa 2 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Rindergeschnetzeltes:

150 g braune Champignons
½ Knoblauchzehe
1 Frühlingszwiebel
250 g Rinderfilet
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 EL Weizenmehl
100 ml Kalbsfond
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Kartoffelrösti:

350 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Wie bereite ich ein klassisches Rindergeschnetzeltes zu?: **Außerdem:**
Speiseöl

① Vorbereiten:

Für das Geschnetzelte Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden. Für die Kartoffelrösti Kartoffeln schälen und auf einer Haushaltsreibe raspeln. Kartoffelraspel gut ausdrücken und würzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 100 °C
Heißluft etwa 80 °C

② Rinderfilet schneiden:

Rinderfilet mit Küchenpapier trocken tupfen und Fett entfernen. Filet in dünne Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer würzen.



3 Rindergeschnetzeltes zubereiten:

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin anbraten, dann herausnehmen und im Backofen warm stellen. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen, Champignons und Knoblauch darin kurz anbraten. Mit Mehl bestreuen und anschwitzen. Mit Kalbsfond ablöschen, gut verrühren und aufkochen. Filetstreifen zugeben. Crème fraîche unterrühren und abschmecken.

4 Kartoffelrösti braten:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Geraspelte Kartoffeln mit einem Esslöffel portionsweise in die Pfanne geben und Rösti von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5 Das Rindergeschnetzelte anrichten und mit Frühlingszwiebeln bestreuen. Dazu die Kartoffelrösti reichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Geschnetzelten glasierte Fingermöhren und Zuckerschoten servieren.

