



Schwyzer Rösti mit Rahmgeschnetzeltem

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Das Schwyzer Geschnetzelte hier mit Schweinefleisch. Da kommt Ski-Hütten Stimmung auf man fühlt sich an die schönen Alpen erinnert. Gut bürgerliche Küche, deftige, schmackhafte Hausmannskost.

Zutaten

- 600 g pariertes Schweinefilet, dünn, blättrig geschnitten
- (Geht auch mit zartem Schnitzelfleisch)
- 250 g Steinchampignons
- 1/8 l trockener Weißwein
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Crème fraîche
- 1/4 l brauner Bratensaft
- 1 kg Pellkartoffeln in Streifen gehobelt
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Soße:

Schritt2

Die Schalotten und die Knoblauchzehe (Wenn man mag, geht auch ohne) in Butterschmalz glasig anschwitzen.

Schritt3

In Scheiben geschnittene, frische Champignons dazu geben und heiß anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Etwas Rosenpaprika darüber geben und mit dem Weißwein, dem braunen Bratensaft und Creme fraiche ab löschen.

Schritt5

Salzen, pfeffern 2 - 3 min. auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken.

Schritt6

Das geschnetzelte Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz scharf 1 - 2 min.scharf anbraten. Rosa halten, nicht durchbraten, in die reduzierte, abgeschmeckte Rahmsoße geben. Ebenso den mit etwas Weißwein abgelöschte Bratensatz.

Schritt7

Nicht mehr kochen lassen, aber heiß halten.

Schritt8

Die Rösti:

Schritt9

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln (Am besten am Vortag) "halb gar" mit etwas Kümmel kochen. Auskühlen lassen, pellen und auf der Küchenreibe grob in Streifen hobeln.

Schritt10

Die so vorbereitete Kartoffelstreifen in eine große Pfanne mit heißem Butterschmalz geben, wie ein großer Pfannkuchen.

Schritt11

Etwas andrücken, salzen, pfeffern, auf beiden Seiten jeweils

Schritt12

ca. 4 - 5 min. goldgelb braten.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Den Tellerreibekuchen direkt aus der Pfanne Portionsweise anrichten und das Geschnetzelte "mittig" oder auch daneben / darüber geben.

Schritt15

Mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

Schritt16

Dazu passt ein frischer, jahreszeitlicher Salat nach Tagesangebot sowie ein kühles Glas Grauburgunder.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** rösti

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwyzer-roesti-mit-rahmgeschnetztem/>