

# Pilz-Rahm-Geschnetzeltes

Fleisch-Gerichte » Schwein

## Zutaten (4 Personen)

- » 8 Kartoffel-Rösti
- » 500g Schweineschnitzel
- » 150g Champignons
- » 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 1 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 100ml Weißwein
- » 200g Schlagsahne
- » 2 EL Stärke
- » 80g ger. Gouda
- » 1 TL Rosa Beeren

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Rösti im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 20min backen. Schnitzel in Streifen, Pilze in Scheiben und Lauchzwiebeln in grobe Stücke schneiden. Öl erhitzen, Fleisch darin scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze und Lauchzwiebeln zugeben, kurz andünsten. Mit Wein und Sahne ablöschen und aufkochen lassen.

2. Stärke mit 3EL Wasser glatt rühren, Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rösti und Geschnetzeltes in eine Form geben. Mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 8-10min überbacken. Mit Rosa Beeren bestreuen.

Nährwerte: 660kcal/E40g/F38g/KH38g pro Portion

angelegt am: 06.11.2003

Rezept-Nr: 679

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke