

Poulet-Geschnetzeltes mit Rösti

Hauptspeise

Für 4 Personen

1 EL Bratbutter
500 g geschnetzeltes
Pouletfleisch
400 g Champignons,
in Vierteln
1 TL Salz
wenig Pfeffer
1 EL Butter
2 Zwiebeln (ca. 100 g),
in Streifen
1 dl Weisswein
2 dl Gemüsebouillon
3 dl Halbrahm
½ TL Paprika
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
1 EL Petersilie,
fein geschnitten

wenig Bratbutter
700 g festkochende
Kartoffeln, an der Röstiraffel
gerieben
¼ TL Muskat
1 TL Salz
wenig Pfeffer

Bratbutter erhitzen. Poulet
und Pilze würzen, portionen-
weise je ca. 2 Min. anbraten,
herausnehmen. Evtl. Bratfett

mit Haushaltspapier auf tupfen.
Butter erwärmen, Zwiebeln
ca. 4 Min. andämpfen. Wein
dazugiessen, auf die Hälfte
einkochen. Bouillon dazugiessen,
ca. 20 Min. bei kleiner
Hitze köcheln. Poulet und Pilze
wieder begeben, aufkochen,
Rahm dazugiessen. Hitze

reduzieren, würzen, ca. 5 Min.
fertig köcheln, Petersilie
daruntermischen.

Butter in einer beschichteten
Bratpfanne erhitzen, Kartoffeln
würzen, in die Pfanne
geben, mithilfe einer Brat-
schaufel zu einem Kuchen

formen. Offen bei mittlerer
Hitze ca. 15 Min. goldbraun
braten. Rösti auf einen Teller
stürzen. Wenig Bratbutter in
die Pfanne geben, Rösti in die
Pfanne zurückgleiten lassen,
offen ca. 10 Min. fertig braten.
Pouletgeschnetzeltes dazu
servieren.

