

Geschnetzeltes vom Huhn mit Rösti

😊 happy-mahlzeit.com/2021/05/27/geschnetzeltes-vom-huhn-mit-roesti

Zutaten für 4 Personen

Für das Geschnetzelte:

- 4 Hähnchenbrustfilets ohne Haut
- 2 Schalotten
- 3 Zehen Knoblauchzehen
- 4 Stangen Frühlingszwiebeln
- 2 Stangen Staudensellerie
- 6 große Champignons
- 3 große Tomaten
- 200 ml Sahne
- 100 ml Brühe
- 1 TL Paprikapulver
- Olivenöl
- Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

Zubereitung:

Die Hühnerfilets waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Staudensellerie, Schalotten und Frühlingszwiebeln ebenfalls säubern und in feine Scheiben teilen. Tomaten vierteln, den Stielansatz und das Innere entfernen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Die Tomatenreste in ein Sieb geben, den Saft ausdrücken und auffangen. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Sonnenblumenöl und Olivenöl in einer großen, hohen Pfanne erhitzen. Die Hühnerbruststreifen etwas salzen und goldbraun anbraten. Das Hühnerfleisch aus der Pfanne nehmen. Champignons, Sellerie, Schalotten und Frühlingszwiebeln in der Pfanne leicht anbraten. Ggf. etwas mehr Öl dazugeben. Sahne, Brühe, Tomaten und Tomatensaft hinzufügen, Paprikapulver unterrühren. Die Hühnerbruststreifen wieder in die Pfanne geben. Alles vermengen und etwas salzen. Bei mäßiger Hitze etwa 10 – 15 Minuten schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Rösti:

- 6 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
- Butterschmalz
- Traubenkernöl
- Salz
- 2 Zweige Dill
- 2 Zweige Petersilie

- 4 Blätter Minze
- 1 unbehandelte Zitrone

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in grobe Späne raspeln und in ein Geschirrtuch geben. Das Tuch zusammendrehen und die Flüssigkeit aus den Kartoffeln pressen. Die Masse mit Salz würzen. Butterschmalz und Traubenkernöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffelspäne hineingeben und auf der Fläche verteilen, dabei leicht andrücken. Die Rösti bei mittlerer Hitze einige Minuten braten, bis die Unterseite schön braun ist und eine Bindung entsteht. Den Kartoffelfladen wenden und eventuell noch etwas Butterschmalz hinzufügen. Je nach Dicke der Fladen beträgt die Bratzeit etwa 10 – 12 Minuten. Die Rösti nicht zu heiß braten. Die Kartoffeln können verbrennen und bitter werden.

Die Kräuter säubern und fein hacken. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Die Rösti mit Kräutern und Zitronenabriebbestreuen, dann in Stücke teilen.

Das Geschnetzelte auf Teller geben und mit den Rösti servieren.

Rezept: Rainer Sass

Quelle: Der Norden bleibt zu Hause und kocht vom 25.3.2020