

Poulet-Geschnetzeltes mit Rösti

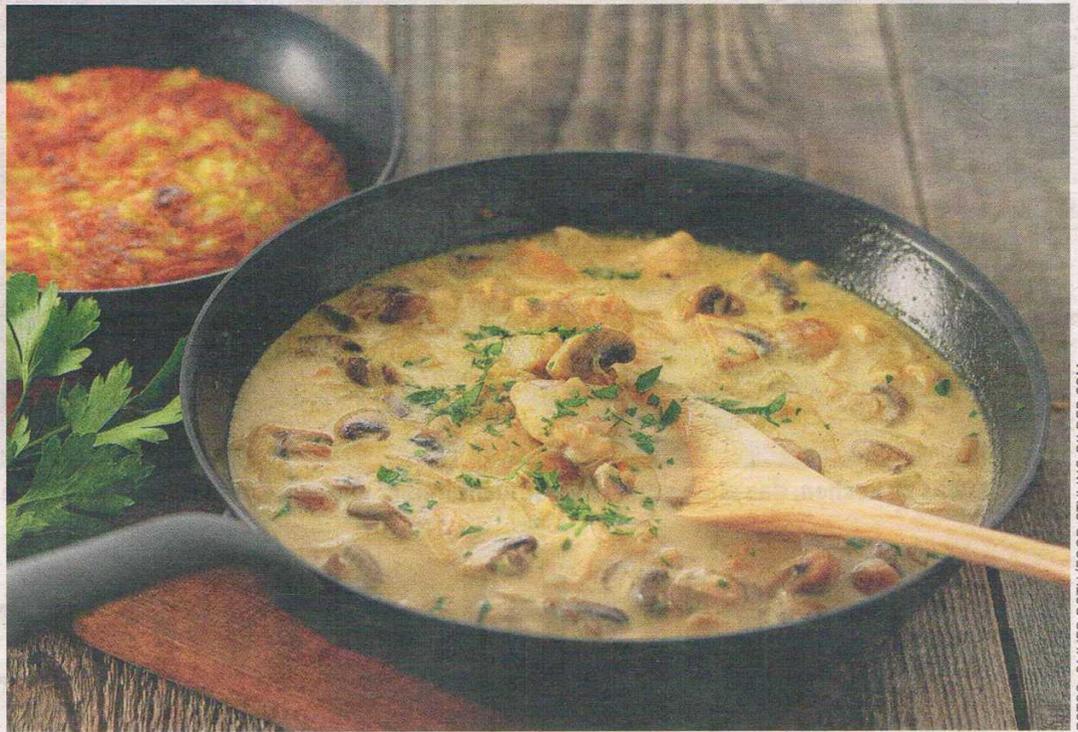
Hauptspeise

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 Bratschaufel 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.