



Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Geschnetzeltem

Zutaten für die Kartoffel-Kürbis-Rösti

- 3 große Kartoffeln
- 1/2 Hokkaidokürbis
- 1 Eigelb
- EL Mehl
- Rapsöl
- 1 Prise Muskat
- Salz & Pfeffer

Zutaten Geschnetzeltes

- 2 Schweineschnitzel aus der Oberschale
- 250 g weiße Champignon
- 1/2 Zwiebel
- 1/8 l Weißwein
- 300 ml Wasser
- 2 EL Instant Gemüsebrühe
- 1 TL Kartoffelmehl zum abbinden

Zum Anrichten

- 1 Handvoll Kürbiskerne, geröstet
- Etwas Frühlingszwiebelgrün

Zubereitung

Die Kartoffeln und den Kürbis schälen und in Julienne (dünne Stifte) hobeln. Die Abschnitte (oder Reste vom Hobeln) nicht wegwerfen, sondern in Stücke schneiden und in einem kleinen Topf mit etwas Salz garkochen.



Die Kartoffel- und Kürbisstifte in einer Schüssel mischen und etwas durchkneten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und eine Prise Muskat würzen. Ein Eigelb zusammen mit dem Mehl hinzugeben und gut vermischen.

Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und von der Röstmasse hineingeben, die Hitze etwas reduzieren und die Rösti ausbacken, bis sie von beiden Seiten goldgelb und knusprig sind.

Die Schweineschnitzel in dünne Streifen schneiden, Die Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden, sowie die Zwiebel würfeln. Nun in einer zweiten Pfanne etwas Öl zum Anbraten hineingeben und erhitzen. Die Schweinestreifen und die Zwiebeln hineingeben und kurz anbraten, herausnehmen und auf die Seite stellen. Nun die Champignons hineingeben und anbraten, wenn sie braun sind das Fleisch und die Zwiebel wieder hineingeben und kurz erhitzen. Dann mit dem Weißwein ablöschen und dem Wasser auffüllen. Die Instant Gemüsebrühe dazu geben und alles kurz aufkochen lassen. Die Abschnitte von den Kartoffeln und Kürbissen, die nun weich sind, kurz im Topf mit einem Pürierstab pürieren und etwas abschmecken mit Salz und Pfeffer. Nun diese etwas dicke Creme zum Geschnietzelten geben und einrühren. Das Kartoffelmehl in einer Tasse oder kleinen Schüssel mit einem Schluck Wasser anrühren und in das Geschnietzelte geben zum Abbinden.

Die ausgebackenen Rösti mit dem Geschnietzeltem auf einem Teller anrichten. Geröstete Kürbiskerne kleinhacken und etwas Grün vom Zwiebellauch klein schneiden und drüberstreuen.