



# Kalbsgeschnetzeltes mit Walnuss-Rösti



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 640 kcal/ 2680 KJ  
Eiweiß: 36,8 g Fett: 30,2 g  
Kohlenhydrate: 46

## Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde

## Zubereitung:

1. Kalbsschnitzel in Streifen schneiden. Champignons säubern, putzen und je nach Größe vierteln, bzw. halbieren. Zwiebel pellen und würfeln. Walnüsse hacken.
2. Öl erhitzen und Fleisch darin anbraten. Champignons und Zwiebel zugeben und mitbraten. Kalbsfond und Sahne angießen und alles zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Preiselbeeren einrühren und die Sauce offen leicht sämig einkochen lassen. Walnüsse unterheben, kurz erwärmen und nochmals abschmecken.
3. Pellkartoffeln vom Vortag schälen und grob reiben. Mit Eigelb und Mehl vermengen und mit Salz würzen. Walnüsse fein hacken und untermengen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel Häufchen hineinsetzen, etwas flachdrücken und von beiden Seiten goldbraun braten.
4. Kalbsgeschnetzeltes mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und mit den Rösti anrichten.

## Zutaten für 4 Portionen :

500 g Kalbsschnitzel  
200 g rosé Champignons  
1 Zwiebel  
40 g kalifornische Walnüsse  
2 EL Öl  
200 ml Kalbsfond  
250 ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
100 g Wildpreiselbeeren  
Petersilie

## Für die Rösti

600 g Pellkartoffeln  
1 Eigelb  
1 EL Mehl  
30 g kalifornische Walnüsse  
3 EL Butterschmalz

**Tipp:** Statt Rösti passen zu Kalbsgeschnetzeltem auch Spätzle, verfeinert mit gerösteten Walnussplittern.