

**Rainer Klutsch
Geschnetzeltes mit Kartoffelgratin****Donnerstag, 7. Januar 2021
Rezept für 4 Personen****Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche****Zutaten:****Für das Kartoffelgratin:**

750 g	Kartoffeln, fest kochend
1/2	Knoblauchzehe
200 ml	Milch
200 ml	Sahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Muskatnuss, fein gerieben
1 EL	Butter
60 g	Bergkäse

Für das Geschnetzelte:

3	Schalotten
400 g	Speisepilze, z. B. Champignons, Kräuterseitlinge
1 Bund	glatte Petersilie
600 g	Kalbsrücken oder Schweinefilet
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Paprikapulver
2 EL	Rapsöl
100 ml	Weißwein
150 ml	Kalbsfond oder Fleischbrühe
200 g	Sahne

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
2. Für das Gratin die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, den Knoblauch schälen.
3. Milch, Sahne und Knoblauchzehe in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und stark aufkochen.
4. Die Kartoffelscheiben in den kochenden Milch-Sahne-Mix geben und 3 Minuten leicht köcheln lassen.
5. In der Zwischenzeit eine flache Auflaufform (ca. 800 ml Inhalt) mit Butter ausfetten.
6. Die Kartoffeln mit der Flüssigkeit in die Auflaufform geben, Knoblauchzehe herausnehmen.
7. Im vorgeheizten Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen.
8. In der Zwischenzeit den Käse fein reiben.
9. Für das Geschnetzelte Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden.
10. Pilze putzen und vierteln.

11. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
14. Den Kalbsrücken halbieren und quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen.
15. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Fleischscheiben darin von allen kurz anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
16. Die Pilze in der gleichen Pfanne anbraten, Schalotten zugeben und kurz mit anschwitzen.
17. Dann die Pilze mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen. Kalbsfond und Sahne zufügen, um ein Drittel einkochen lassen.
18. Nach 20 Minuten das Gratin aus dem Ofen nehmen, mit dem Käse bestreuen und weitere ca. 15 Minuten im Ofen goldgelb überbacken. Evtl. die Auflaufform kurz vor Ende der Garzeit abdecken.
19. Das Fleisch mit dem ausgetretenen Fleischsaft in die Pilzsauce geben, erhitzen und nochmals abschmecken.

Pro Portion: 835 kcal / 3492 kJ
43 g Kohlenhydrate, 51 g Eiweiß, 49 g Fett