

GLARNER GESCHNETZELTES

Für 3 Personen

Zutaten: je 200 g nicht zu fein geschnittenes Schweine- und Rindfleisch
200 g Champignons, in Scheiben geschnitten
1 feingehackte Zwiebel
2 EL Butterfett
Salz, Pfeffer, Gewürzmischung
1 Würfel Bratensauce
1 dl Rahm
Rösti
Ankenzieger

Zubereitung:

In der Bratpfanne das Butterfett heiss werden lassen und das Fleisch mit den Zwiebeln anbraten, mit Gewürzmischung überstäuben, aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Dann die Champignons mit etwas Zwiebeln dünsten, würzen und zum Fleisch geben. Den Bratenfond mit der aufgelösten Bratensauce ablöschen, kurz aufkochen und den Rahm beifügen. Jetzt mit Salz und Pfeffer gut würzen, Fleisch und Champignons wieder in die Pfanne geben und ganz heiss werden lassen, ohne zu kochen. Auf dem Rechaud bei kleiner Flamme auf den Tisch geben.

Dann eine gute Rösti zubereiten und zuletzt mit Ankenzieger gut und gleichmässig überstreichen. Dazu passt am besten Kopfsalat.