

KARTOFFELSPECK RÖSTI VON DER BIO KARTOFFEL # ROTE RÜBEN-CREME #
GEBRATENES BIO- SCHWEINE-FILET MEDALLION MIT EIERSCHWAMMERLN

FÜR 4 PORTIONEN:

KARTOFFELN	1KG
ZWIEBEL	2 STK
ROTE RÜBEN GEGART	0,5KG
SCHWEINE FILET	900G ZUGEPUTZT
EIERSCHWAMMERLN	300G
SENF	1 EL
PETERSILIE	20G
SALZ/PFEFFER	ZUM WÜRZEN
SPECK	250G



**SICHERE
GASTFREUNDSCHAFT**

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH



KARTOFFEL-RÖSTI

DIE KARTOFFELN AUF 180 GRAD FÜR CA 30 MIN IM OFEN BACKEN.

ANSCHLIESSEND DIE KARTOFFELN SCHÄLEN UND AUSKÜALEN LASSEN.

NACHDEM DIE KARTOFFELN AUSGEKÜHLT SIND, DIESE MIT EINER REIBE RUNTERREIBEN.

DIE KARTOFFEL-MASS E NUN MIT DEN VORAB GEBRATENEN SPECK-JULLIENNE VERMISCHEN UND KLEINE RÖSTITALER FORMEN.

ROTE RÜBEN CREME

DIE GEKOCHTEN ROTEN RÜBEN KLEIN SCHNEIDEN UND MIT ETWAS KÜMME L UND ZWIEBEL ANBRATEN UND DANNACH SCHMOREN.

DIE FERTIGE MASSE MIXEN UND DURCH EIN SIEB DRÜCKEN, SODASS KEINE KLUMPEN MEHR DRINNEN SIND, DANN MIT SALZ ABSCHMECKEN.

SCHWEINE-MEDAILLON MIT EIERSCHWAMMERL

DAS SCHWEINEFILET MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN UND MIT ETWAS SENF EINREIBEN, DANACH SCHARF AN BEIDEN SEITEN ANBRATEN UND AUF DIE SEITE GEBEN. EIERSCHWAMMERLN MIT ZWIEBEL ANSCHWITZEN, DANN MIT WEIßWEIN ABLÖSCHEN UND MIT BUTTER, KRÄUTERN UND MIT GEWÜRZEN VERFEINERN.

VOR DEM ANRICHTEN

DAS SCHWEINE FILET AUF 160 GRAD CA 10 MIN IN DEN OFEN GEBEN.

DANN DAS FLEISCH IN STÜCKE SCHNEIDEN UND ALLES ZUSAMMEN AUF EINEM TELLER ANRICHTEN.



**SICHERE
GASTFREUNDSCHAFT**

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMERN ÖSTERREICH

