# Kalbsgeschnetzeltes mit Walnuss-Rösti

**Zubereitungszeit:**
ca. 1 Stunde

**Nährwertangaben** (pro Portion/Stück)

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

**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 |

**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.

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