



Thurgauer «Moscht» Geschnetzeltes mit knuspriger Hero Origine Rösti



Zutaten

Zutaten für 10 Personen

Rösti

2.5 kg Hero Butterrösti Ostschweiz
5 g Kräuter

Moscht Geschnetzeltes

1.3 kg Kalbsgeschnetzeltes (Huft)
12 g Fleischwürzmischung
10 g Mehl
5 g Bratbutter
4 Stk Äpfel geschält (säuerlich), in feine Würfel geschnitten
20 g Schalotten, fein gehackt
2 Stk Knoblauchzehen, fein gehackt
2 dl Most (naturtrüb)
4 dl Hero Bratensauce
1 dl Vollrahm
2 dl Vollrahm, aufgeschlagen
1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Rösti aus dem Beutel nehmen, in einer Schüssel lockern und die gehackten Kräuter dazugeben.
- In einer kleinen Pfanne die Rösti goldbraun braten



Thurgauer «Moscht» Geschnetzeltes mit knuspriger Hero Origine Rösti



Zubereitung

- Kalbsgeschnetzeltes mit Fleischgewürz würzen und mit dem Mehl bestäuben
- Fleisch kurz und scharf anbraten, danach auf die Seite stellen (Fleisch darf noch nicht durchgebraten sein)
- Apfelwürfel, Schalotten und Knoblauch mit Bratbutter glasig dünsten, danach mit Moscht ablöschen und ca. 2 min einkochen lassen
- Bratensauce und Vollrahm begeben, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 5 min auf kleiner Hitze kochen lassen
- Das Fleisch in die Sauce geben und nochmals kurz aufkochen, danach den geschlagenen Rahm unter das Gericht heben und sofort mit der Rösti zusammen servieren