



Leicht gesalzenes Wasser für die Kartoffeln zum Kochen bringen. 4 **Kartoffeln** waschen und schälen. 1 **Zwiebel** schälen und fein würfeln. 1/2 Bund **Petersilie** waschen, trockenschütteln und fein hacken. 1/2 **Zitrone** heiß abwaschen, Schale abraspeln und auspressen. Sobald das Wasser kocht, **Kartoffeln** in das Wasser geben und etwa 10-15 Minuten kochen (sie sollten noch nicht ganz gar sein).

125 g **Champignons** vorsichtig säubern und in feine Scheiben schneiden. 320 g **Schweineschulter** waschen, trockentupfen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mit einer Prise **Salz**, 1 TL **Paprikapulver** und etwas **Pfeffer** würzen.

2 EL **Öl** in einem Topf erhitzen **Zwiebel** darin glasig andünsten. **Champignons** und **Fleisch** dazu geben und darin bei starker Hitze bei ständigem Rühren etwa 3 Minuten anbraten. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Mit 50 ml **Weißwein** oder **Wasser** ablöschen und etwa 2 Minuten einkochen lassen. **Kartoffeln** abgießen, kalt abschrecken und etwas auskühlen lassen. 200 ml **Schlagobers** oder **Joya Finesse** zum Geschnetzelten geben und die Sauce etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze cremig einkochen lassen. Anschließend **Zitronensaft**, **-schale** und **Petersilie** untermischen und bei kleinster Temperatur warm halten.

**Kartoffeln** mit einer Reibe grob raspeln. 2 EL **Öl** in einer Pfanne zergehen lassen und **Kartoffelraspeln** darin wie ein Omelett verteilen. Mit einem Pfannenwender flach drücken und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Auf jeder Seite ca. 4-5 Minuten goldbraun braten. Zwischendurch evtl. etwas **Butter** darauf zergehen lassen.

Geschnetzeltes mit knusprigen Rösti anrichten und servieren.

Gutes Gelingen!