

Rezept

## Rösti mit Pilzragout

Ein Rezept von Rösti mit Pilzragout, am 15.04.2026

### Zutaten

<b>750 g</b> fest kochende Kartoffeln	<b>1</b> Zwiebel
Salz	Pfeffer
<b>2 EL</b> Butterschmalz	<b>1</b> Zwiebel
<b>400 g</b> Champignons	1/2 Bund Petersilie
<b>1 EL</b> Butter	<b>50 ml</b> Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
<b>100 ml</b> Milch	<b>200 g</b> Sahne
Salz	Pfeffer

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

### Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in ca. 10 Min. nicht ganz gar kochen. Inzwischen Zwiebel schälen, fein würfeln. Kartoffeln abgießen, pellen und grob reiben, mit den Zwiebelwürfeln mischen, salzen und pfeffern.
2. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen, Kartoffeln darin gesamt oder portionsweise bei schwacher Hitze 15 Min. braten.
3. Für die Sauce die Zwiebel schälen und würfeln. Pilze trocken abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.
4. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebel anschwitzen. Pilze zugeben, bei starker Hitze ca. 5 Min. anbraten. Wein, Milch, Sahne zufügen, bei geringer Hitze köcheln lassen.
5. Sind die Rösti auf der einen Seite fertig, auf einen Teller gleiten lassen, restliches Butterschmalz schmelzen, Rösti umdrehen und in ca. 15 Min. fertig braten.
6. Petersilie in die Sauce rühren, salzen und pfeffern, zu den Rösti servieren.