



Adrio mit Steinpilzen und Röstli

Das Brät für das Adrio wird aus Kalbfleisch, Speck, Schweinefleisch und Schwarten hergestellt. Das Brät ist hell und weich und wird in ein Schweinsnetz eingepackt, damit es zusammenhält. Als günstiges Produkt, wurde es früher in fast jeder Schweizer Metzgerei angeboten, heutzutage findet man es nur noch ab und zu. Es kann gebraten oder gegrillt verzehrt werden, schmeckt aber in einer Sauce geschmort noch besser. Eine gediegene Rahmsauce mit Steinpilzen macht sich da besonders gut. Eine knusprige Röstli passt gut zum Adrio mit der delikaten Steinpilzsauce.

Zutaten (pro Portion)

1 Adrio
15g Steinpilze getrocknet
40g Zwiebel
4cl Vollrahm
200g Kartoffeln festkochend
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Steinpilze 1 Stunde im lauwarmen Wasser einweichen. Zwiebel hacken.

Kartoffeln durch die Röstiraffel reiben. Die Hälfte der Zwiebel in reichlich Bratbutter kurz anrösten, die Kartoffeln zugeben und anbraten bis sie leichte Bratspuren zeigt. Dabei salzen und 2-3 mal wenden. Röstli zu einem flachen Kuchen formen und ca. 10 Minuten bräteln lassen. Ev. noch etwas Butter zugeben. Röstli mit Hilfe eines Tellers wenden und weitere 10 Minuten bräteln.

Adrio in Bratbutter beidseitig anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Die Hälfte der Zwiebel kurz andünsten. Steinpilze leicht ausdrücken, zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. 2Ei Einweichwasser und den Rahm zugeben, leicht salzen und pfeffern. Adrio in die Sauce legen und ca. 12 Minuten mitschmoren.

Rösti auf einem Teller anrichten, die Sauce dazugeben und das Adrio darauflegen.





