



**Haernten.tv**

## *Hirschkalbsmedaillons auf Kartoffel-Pilzgröst'l*

(für 6 Personen)

### Zutaten Hirschkalbsmedaillons:

12 Stk. Hirschkalbsmedaillons à 80 g  
Salz, Pfeffer  
Rosmarin

### Zubereitung:

Die Hirschkalbsmedaillons mit Salz, Pfeffer und einwenig gehacktem Rosmarin würzen und von beiden Seiten im Öl kurz anbraten.

### Zutaten Kartoffel-Pilzgröst'l

6 mittelgroße Kartoffeln (gekocht und geschält)  
300 g Champignons (in der Pilzseason auch Waldpilze)  
Zwiebel und Knoblauch, fein gehackt  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Kartoffeln in kleine Scheiben schneiden und im Öl anrösten. In einer separaten Pfanne den gehackten Zwiebel und Knoblauch im Öl anschwitzen und anschließend die ebenfalls in Scheiben geschnittenen Pilze hinzu fügen und mitrösten. Hernach die angerösteten Pilze zu den Röstkartoffeln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept: Braukeller Hirt