

## Zürcher Geschnetzeltes: Traditionsrezept aus der Schweiz

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

500 g Kalbsnuss  
4 Esslöffel Butterschmalz  
1 Zwiebel  
300 ml Weißwein  
1 Esslöffel Mehl  
200 g Champignons  
300 ml Kalbsfond  
2 Esslöffel gehackte Petersilie  
300 ml Sahne  
1 Esslöffel Zitronensaft  
1 Esslöffel Weinbrand  
Salz, Pfeffer

In das schweizer Original kommt nur Kalb - kein Schwein, keine Pute und kein Rind. Gegart in einer Sauce aus Kalbsfond, Sahne und trockenem Weißwein. Abgeschmeckt mit einem Spritzer Zitrone und einer Prise Petersilie. Dazu: [Schweizer Rösti](#).

- 1 -

Fleisch von Fett und Sehnen befreien und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben ca. 3 cm lang

schnetzeln.

- 2 -

Zwiebel schälen und fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

- 3 -

2 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und Hälfte des Fleisches von beiden Seiten scharf anbraten. Fleisch mit Sieblöffel entnehmen und zweite Portion mit restlichem Fett braten, aus der Pfanne nehmen.

- 4 -

Zwiebelwürfel in der Pfanne anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Wein ablöschen, einkochen lassen. Champignons dazugeben und ca. 2 Minuten dünsten. Fond dazugeben und bei großer Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen.

- 5 -

Petersilie, Sahne und Fleisch zugeben, bei mittlerer Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Weinbrand abschmecken. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie garnieren.