

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. Gegerat in einer Sauce aus Kalbsfond, Sahne und trockenem Weißwein. Abgeschmeckt mit einem Spritzer Zitrone und einer Prise Petersilie. Dazu: Schweizer Rösti. Nur so wird Zürcher Geschnetzeltes zum absoluten Gabelhelden.

- 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.