

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti und Champignons

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

Für das Geschnetzelte

500 g Kalbsnuss
400 g kleine braune Champignons
2 Zwiebeln
100 g Butterschmalz
1 Esslöffel Mehl
200 ml Weißwein
250 ml Schlagsahne
250 ml Rinderfond
Spritzer Zitronensaft

Für die Rösti

800 g festkochende Kartoffeln
1 Ei
Prise(n) Muskatnuss
80 g Butterschmalz
1/2 Bund Petersilie
1 Zwiebel

Besonderes Zubehör

Bratpfanne

Schweizer sagen würden: "Züri-Gschnätzlets". In das Schweizer Original gehört ausschließlich Kalbsfleisch, also Finger weg von Huhn oder Schwein. Wer mag, gibt zusätzlich noch Kalbsnieren dazu - die sind ausdrücklich erwünscht. Einfach mit dem Fleisch zusammen scharf anbraten!

Als Beilage zum Traditionsrezept gibt's in Butterschmalz knusprig gebratene Kartoffelrösti. Mehr braucht's nicht zum Zufriedensein.

- 1 -

Champignons putzen. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.

- 2 -

Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in (etwa 1 cm breite) mundgerechte Streifen schneiden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin 3-4 Minuten scharf anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Champignons und Zwiebeln im restlichen Fett in der Pfanne ca. 3 Minuten anbraten. Mehl dazugeben und kurz mit anschwitzen.

- 4 -

Mit Weißwein ablöschen und Sahne dazu gießen. Alles kurz aufkochen, Rinderfond dazugeben und bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

- 5 -

Heut gibt's einen richtigen Klassiker, der bestimmt in jeder Küche schon mal auf dem Teller gelandet ist: Züricher Geschnetzeltes mit Rösti. Oder wie die

Für die Rösti Kartoffeln schälen, waschen und grob

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti und Champignons

reiben. Zwiebel schälen, ebenfalls reiben und unter die Kartoffeln mischen. Masse gründlich ausdrücken und mit Ei, Muskatnuss, Salz und Pfeffer mischen.

- 6 -

Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse handtellergröße Rösti formen und platt drücken. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3 Minuten im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

- 7 -

Petersilie waschen und grob hacken. Kalbsfleisch in die Pfanne zur Pilzsauce geben, kurz zusammen aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 8 -

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti servieren und mit Petersilie garnieren.