

Zürcher Geschnetzeltes



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

600 g Kalbfleisch, z.B. von der Huft oder vom Bäggli, geschnetzelt
 1 EL Bratbutter oder Bratcrème
 200 g Champignons
 Salz, Pfeffer
 ½ Schalotte, fein gehackt
 1 EL Butter
 Salz, Pfeffer
 1 TL Weissmehl
 0,5 dl Weisswein
 2 dl dunkler Kalbsfond
 2 dl Vollrahm
 1 EL Petersilie, fein gehackt

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Kalbfleisch portionenweise in der sehr heissen Butter 2–3 Minuten unter Rühren anbraten, würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Schalotte und Champignons in der Butter andämpfen, würzen, mit Mehl stäuben. Mit Wein ablöschen, Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Kalbsfond und Rahm dazugeben. 5–7 Minuten köcheln, bis die Sauce etwas eindickt. Fleisch und Petersilie dazugeben, in der Sauce aufwärmen.

Tipp

- Das Geschnetzelte mit einer knusprigen Röstli servieren. Nach Originalrezept 400 g geschnetzeltes Kalbfleisch und 200 g geschnetzelte Kalbsnieren verwenden.