

Züricher Geschnetzeltes

Hauptspeise

ZUBEREITUNG  SCHWIERIGKEIT:  ZEIT: 45 MIN. 

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 3 Min. braten, mit wenig Mehl bestäuben, herausnehmen, würzen, warm stellen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter beigeben.

Zwiebel anschwitzen, Champignons ca. 5 Min. mitdämpfen.

Mit Wein aufgießen, fast vollständig einköcheln. Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren, dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 3 Min. kochen, würzen. Fleisch und die Hälfte der Petersilie beigeben, nur noch heiß werden lassen. Geschnetzeltes auf den Tellern anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen.

Dazu passt: Rösti.



ZUTATEN

800 g geschnetzeltes
Kalbfleisch (z.B. Filet oder
Nuss)

1 Zwiebel fein gehackt

200 g Champignons in
feinen Scheiben

1dl Weißwein

2,5 dl Sauerrahm

1 dl Rindssuppe

1 EL Mehl

1 EL Maizena

Salz & Pfeffer nach Bedarf

Bratbutter

2 EL Petersilie gehackt