

Zürcher Geschnetzeltes



Hauptgang für 4 Personen

Einkaufsliste

- 400 g Kalbfleisch in 1 cm breite Streifen geschnitten.**
- 200 g Kalbsnierli in 1 cm breite Streifen geschnitten.**
Hinweis: Kalbsnierli können auch durch Kalbfleisch ersetzt werden.
- 1 Zwiebel**
- 200 g Champignon weiss**
Bratbutter
Mehl
- 1 Bio - Zitrone**
- 2 dl Weisswein**
- 1 EL Cognac**
Bouillon
- 1,8 dl Saucenrahm**
Salz
Pfeffer
- 1 EL Maizena**
Peterli

Vorbereiten

- a Kalbfleisch, falls nicht geschnitten in 1 cm breite Streifen schneiden und leicht würzen mit Pfeffer und ev. Fleischgewürz.
- b Falls Variante mit Kalbsnierli ebenfalls schneiden und würzen.
- c 1 Zwiebel fein hacken.
- d Champignons mit Pinsel reinigen und in dünne Scheiben schneiden.
- e Backofen oder Wärmeschublade auf 60 Grad vorheizen und Schale für angebratenes Fleisch darin vorwärmen.
- f Schale der Zitrone abraffeln (Vorsicht, nicht das Weisse raffeln)
- g 2 dl Bouillon erwärmen und 1 EL Maizena darin auflösen.

Zubereiten

- h Die fein gehackten Zwiebeln mit Bratbutter andämpfen.
- i Die geschnittenen Champignons mit 1 - 2 EL Zitrone beträufeln und ebenfalls in der Bratpfanne 2-3 Minuten mitdämpfen.
- k 2 dl Weisswein und 1 EL Cognac dazugeben und bei mittlerer Hitze ein wenig einköcheln lassen.
- l 2 dl Bouillon mit dem aufgelösten Maizena dazugeben und aufkochen.
- m 1,8 dl Saucenrahm dazugeben und alles zusammen leise köcheln, bis die Sauce sämig wird.
- n Abschmecken mit Salz und Pfeffer, ev. wenig Trockenbouillon sowie ev. mit wenig abgeraffelter Zitronenschale.
- o Fleischstücke und ev. Nierli in Bratpfanne portionenweise bei starker Hitze kurz anbraten.
- p Wenig Mehl darüber streuen und nach ca. 2 Minuten in die vorgewärmte Schale in den Backofen oder Wärmeschublade geben.
- q Nun das Kalbfleisch und ev. die Kalbsnierli dazugeben und ohne Kochen alles vermischen und warm halten.
- r Garnieren mit wenig Peterli und zusammen mit der Rösti auf den vorgewärmten Tellern servieren.