

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art

Für 4 Portionen:

600 g Kalbsschnitzel
Mehl
60 g Butter
1 Zwiebel oder 2 Schalotten
1/8 Liter Weißwein
1/8 Liter Sahne
Salz
Pfeffer
gehackte Petersilie



Als Beilage Rösti von rohen Kartoffeln nach unserem Rezept und in Butter scharf gebratene Champignons.

Zubereitung :

Für dieses Kabsgeschnetzelte haben wir Kochbaeren einfach schöne dünne Kalbsschnitzel verwendet. Die muss man dann nur noch in schmale Streifen schneiden und auf etwa 3 bis 4 cm Länge teilen. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Zuerst werden die Rösti nach unserem Rezept gemacht und warm gehalten.

Dann werden jetzt die Zwiebeln oder Schalotten ganz fein gehackt und in der Butter leicht gebräunt. Dazu eine möglichst große Pfanne verwenden, denn die Fleischstreifen sollen nachher darin angebraten werden, ohne dass sie Flüssigkeit ziehen.

Während die Zwiebeln bräunen, die Fleischstreifen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und in die Pfanne geben. Mit dem Pfannenwender die Fleischstreifen wenden und von allen Seiten bräunen. Mit Weißwein ablöschen und noch 2 bis 3 Minuten garen.

Nebenher die Champignons in Butter scharf anbraten und dann leicht salzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Das Kalbsgeschnetzelte mit Sahne verfeinern, eventuell noch nachwürzen. Mit Rösti und den gebratenen Champignons servieren.

Zum Original Züricher Kalbsgeschnetzelten gehören keine Champignons. Darum haben wir es „Züricher Art“ genannt.

©WWW.KOCHBAEREN.DE