



## Zürcher Geschnetzeltes

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



400g Kalbfleisch  
200g Kalbsnierli  
Öl oder Bratbutter zum Anbraten

von Hand schnetzeln (oder vom Metzger)  
in der Bratpfanne heiss werden lassen

½ TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
wenig Streuwürze

1 EL Mehl

alles mischen, Fleisch und Nierli damit bestreuen,  
portionenweise ganz kurz anbraten (*Bild*), in  
vorgewärmter Schüssel, im auf 60 Grad vorgeheizten  
Ofen, warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier  
auftupfen

### Sauce

1 EL Margarine oder Butter  
½ Zwiebeln, fein gehackt  
200g Champignons, in Scheiben  
1 TL Zitronensaft  
1 dl Weisswein  
1 dl Fleischboillon  
2 dl Rahm  
1 EL Maizena

in derselben Pfanne warm werden lassen begeben  
begeben, andämpfen

zu den Zwiebeln geben, mitdämpfen  
dazugiesen, auf die Hälfte einkochen

wenig Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Bund Petersilie, fein gehackt

im Messbecher mischen, begeben, kurz kochen,  
Fleisch wieder begeben, evtl. nochmals erwärmen

würzen  
zum Bestreuen

### Servieren

Auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Petersilie bestreuen. Traditionell wird dazu Rösti serviert.

### Vorbereiten

1 Stunde vor dem Essen angebratenes Fleisch zugedeckt in den 60 Grad warmen Ofen stellen. Sauce zubereiten und bereitstellen.