



Zürcher Geschnetzeltes klassisch

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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



Vor – und Zubereitung 60 -70 Minuten

- **800 g Kalbfleisch** in 1 cm breite Streifen schneiden
- **400 g Kalbsnierli** in 1 cm breite Streifen schneiden
- **2 Zwiebel** fein hacken
- **400 g Champignons** feine Scheiben schneiden
- **wenig Bratbutter**
- **wenig Mehl**
- **1 TL Salz**
- **wenig Pfeffer**
- **2 TL Zitronensaft**
- **2 dl Weisswein**
- **2 dl Fleischbouillon**
- **2 EL Maizena**
- **2 Bund Petersilie** fein schneiden
- **4 dl Rahm**
- **1.5 TL Salz**
- **4 EL Bratbutter**
- **1500g Gschwelti (Vortag)** (fest kochende) geschält

Zubereitung

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Teller vorwärmen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch und Nierli mit Mehl bestäuben, portionsweise je ca. 3 min. braten. Herausnehmen, würzen, warm stellen (Ofen). Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen.

Wenig Bratbutter in die gleiche Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln andämpfen, Champignons mit dem Zitronensaft mischen, begeben, ca. 2 min. mitdämpfen. Wein dazugießen, bei mittlerer Hitze einköcheln, Rahm, Bouillon und Maizena verrühren, dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 3 min. köcheln, bis Sauce sämig ist. Würzen, Fleisch und Nierli und die Hälfte der Petersilie begeben, nur noch heiss werden lassen. Auf den vorgewärmten Tellern anrichten, restliche Petersilie darüberstreuen.

Rösti

Geschälte Gschwelti an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, salzen. Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen, Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 min anbraten. Rösti zu einem flachen Kuchen formen, offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. goldbraun braten. Rösti auf eine flache Platte stürzen, wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti in die Pfanne zurückgeleiten lassen, offen ca. 15 Min fertig braten. Anrichten

Tipp: Für diese Menge Rösti 3 Bratpfannen nehmen.