



## Zürcher Geschnetzeltes



### Zutaten

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

- **1 Kg.** Geschnetzeltes Kalbfleisch
- **1.5 EL** Mehl
- **1.5 TL** Salz
- **Wenig** Pfeffer
- **1.5** Zwiebel, fein gehakt
- **300** Champignons, in feinen Scheiben
- **1.5 dl** Weisswein
- **4.0 dl** Vollrahm
- **2.0 dl** Fleischbouillon
- **1.5 EL** Maizena
- **4.5 EL** glattblättrige Petersilie, fein geschnitten

### Und so wirds gemacht:

- 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 begeben.
- Zwiebel andämpfen, Champignons ca. 5 Min. mitdämpfen.
- Wein dazugiessen, fast vollständig einköcheln. Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren, dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 3 Min. kochen, würzen. Fleisch und die Hälfte der Petersilie begeben, nur noch heiss werden lassen. Geschnetzeltes auf den Tellern anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen.

# Rösti

1.5 kg. Gschwellti

1.5 TL Salz

## Und so wirds gemacht:

- Gschwellti schälen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben, salzen.
- Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffeln begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen. Rösti offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiterbraten. Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Rösti auf den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten.