

# Züricher Geschnetzeltes



## Zutaten für zwei Personen:

200-250 g Kalbsfilet (ersatzweise Kalbslende oder Kalbschnittel)

1 knapper EL Olivenöl

1 Ecke Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 mittlere Zwiebel

250 g Champignons (brutto)

100 ml trockener Weißwein

100 ml Sahne

1/2 TL Rinderbrühpulver

optional etwas frische Petersilie

1. Zwiebel fein würfeln, Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

2. Kalbfleisch sauber parieren und quer zur Faser in nicht zu große Streifen teilen.

3. Eine Ecke Butter in einer großen beschichteten Pfanne zusammen mit dem Olivenöl erhitzen und die Fleischstreifen portionsweise unter Rühren anbraten. Anschließend leicht salzen und in Alufolie warm stellen.

4. Noch ein wenig Butter in die Pfanne geben und die Zwiebelwürfel und Champignons bei milder Hitze anschwitzen.

5. Dann mit dem Weißwein ablöschen, einköcheln, Sahne zugießen und das ganze cremig einköcheln lassen. Mit Brühpulver würzen.

6. Das Fleisch mit dem Fleischsaft wieder zugeben und in der heißen, aber nicht kochenden Sauce drei bis fünf Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Die Teller vorwärmen und das Geschnetzelte heiß servieren.

## Hinweise:

Man kann die Fleischstreifen auch zunächst in einer Mischung aus 1 EL Mehl, 1 TL Salz und Pfeffer

aus der Mühle wälzen und portionsweise in wenig Olivenöl braten.

Als Beilagen passen am besten Rösti, aber auch Pommes frites und ein grüner Salat mit Zitronensauce.

Das Bild zeigt Rösti aus gekochten Kartoffeln und einen gemischten Salat.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, schweizerisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 19.01.2021