

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti



Foto folgt.

Jetzt kommt Schweizer Weltkulturerbe auf dem Teller: „Züri-Gschnätzlets“. Während man im Westen das Geschnetzelte mit Kalbfleisch und Champignons zubereitete, kam in der DDR häufig Schweinefleisch zum Einsatz.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 mittlere Zwiebel	schälen und klein würfeln
300 g frische, kleine Champignons	von den Champignons ggfs. Erdreste mit Küchenpapier entfernen, aber nicht waschen. Trockene Stielenden abschneiden und Champignons in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
600 g Kalbfleisch (aus der Nuss oder Oberschale)	das Fleisch abspülen, trocken tupfen und quer zur Faser in 5 mm dünne Scheiben schneiden.
3 EL Butterschmalz 3 EL Mehl Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen. Darin das Fleische pro Portion 3-4 min hellbraun anbraten, nach den ersten 2 min wenden, dann mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Mehl bestäuben und herausnehmen. Den Vorgang mit jeweils 1 EL Butterschmalz wiederholen, bis alles Fleisch angebraten ist.
1/8 l trockener Weißwein 200 ml Sahne 250 ml Kalbsfond Salz, Pfeffer	die Zwiebel und die Champignons in die Pfanne geben und bei starker Hitze in 2 min hellbraun anbraten, ggfs. mit Mehl binden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Kalbsfond und Weißwein ablöschen. Die Sahne dazugeben und ca. 5 min einkochen, bis die Sauce etwas cremig wird. Nun die vorbereiteten Fleischstreifen dazu geben und in der Soße 1-2 min erhitzen.



700 g vorwiegend
festkochende Kartoffeln
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer

für die Rösti Pell-Kartoffeln vom Vortag pellen und grob raspeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Butter

in einer Pfanne zerlassen, Kartoffelmasse darin in kleinen Portionen verteilen und etwas andrücken. Dazu eignet sich besonders ein Speise-Ring/Dessert-Ring/Burger-Ring mit Ausstechhilfe. Jetzt von beiden Seiten goldbraun braten.

1 Bund glatte Petersilie

abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Züricher Geschnetzeltes mit Rösti servieren und mit Petersilie garnieren.

Tipp

als Beilage zu Geschnetzeltem eignen sich auch Spätzle oder Reis. Wer den Rösti würziger mag kann Speckwürfel oder Zwiebeln vor dem Braten unter die Kartoffeln mischen.
