



Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Zutaten (für 2 Portionen):

Rösti:

1kg Kartoffeln (10 Min. vorgekocht)

Salz, Pfeffer

Pflanzenöl (Sonnenblumenöl/Rapsöl)

ca. 60g Butter

Zürcher Geschnetzeltes:

400g Kalbfleisch (Keule)

200g Champignons

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

150ml Weisswein oder Brühe

300-400ml Sahne

Salz, Pfeffer

1 EL Mehl

ca. 60g Butter

1/4 Bund Petersilie

Für zwei Rösti die vorgekochten Kartoffeln grob reiben, salzen und pfeffern. Das Pflanzenöl in einer beschichteten großen Pfanne erhitzen und die Hälfte der geriebenen Kartoffeln in die Pfanne geben und gleichmäßig andrücken. Jetzt das Rösti auf mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten. Zum Umdrehen einen Essteller benutzen, auf das Rösti legen und mit der Pfanne drehen, sodass das Rösti nun auf dem Teller liegt. Ein Stück Butter in die Pfanne geben und das Rösti wieder in die Pfanne schieben um die zweite Seite zu braten. Dann auf einen Teller legen und im ca. 40 - 60° vorgeheizten Backofen warm stellen.

Nun das Kalbfleisch in dicke kurze 1cm breite Streifen schneiden (siehe Video). Dazu die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und die Champignons in Scheiben. Dann die Petersilie klein schneiden und hacken, ebenso die Knoblauchzehe. Jetzt wieder Öl in die Pfanne geben und das Fleisch von allen Seiten kurz anbraten und aus der Pfanne auf einen Teller geben. Danach die Zwiebelwürfel, den Knoblauch und die Champignons in Butter braten bis die Champignons gebräunt an Feuchtigkeit verloren haben. Jetzt alles mit dem Mehl bestäuben, was zur Bindung der Sauce beiträgt. Dann mit dem Weisswein ablöschen und die Sahne dazugeben. Nun mit einer guten Prise Salz und Pfeffer würzen und alles köcheln lassen bis die Sahne etwas reduziert und dickflüssig geworden ist. Dann das Fleisch mit dem Fleischsaft in die Pfanne geben und alles verrühren.

Jetzt können die zwei Portionen mit den Röstis angerichtet werden, darauf das Zürcher Geschnetzelte und darüber die gehackte Petersilie.