

Züricher Geschnetzeltes



Zutaten:

(für 4 Personen)

Geschnetzeltes:

600 g Kalbfleisch
(Filet, Kaiserteil, Karree oder Nuss)
200 g Champignons
2 Schalotten
3 Zweige Thymian
1 Knoblauchzehe
200 ml Schlagobers
100 ml Hühnerfond
1 Schuss Weißwein
1 Prise Salz
Schwarzer Pfeffer
1 EL Zitronensaft
Etwas Frische Petersilie

Rösti:

500 g festkochende Kartoffeln
1 TL Salz
Prise Muskatnuss
Etwas Olivenöl

Zubereitung:

Geschnetzeltes:

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden, Champignons in Scheiben schneiden, Schalotten fein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Knoblauchzehe und Thymian dazugeben. Fleisch scharf anbraten, es soll innen noch leicht rosa sein. Zum Schluss mit etwas Hühnersuppe ablöschen und verkochen lassen. Alles aus der Pfanne geben, im Ofen bei 80°C warmstellen.

Champignons und Schalotten in Olivenöl anbraten.

Mit Weißwein und restlicher Hühnersuppe ablöschen.

Etwas einkochen lassen. Schlagobers dazugeben. Fleisch dazugeben und das Geschnetzelte nur mehr erwärmen. Salzen, Pfeffern, Zitronensaft dazugeben. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Rösti:

Kartoffeln schälen und grob reiben. Zu kleinen Nestern formen. Salzen und mit Muskatnuss würzen. Hauchdünn in eine Pfanne mit Olivenöl geben. Beidseitig bei mittlerer Hitze anbraten.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
P. MAX & Julian Kutos





Österreichische
Tischlerqualität. Direkt
vom Hersteller.

FÜR JEDES MASS UND JEDES BUDGET **DIE PASSENDEN MÖBEL.**

