



Zürcher Geschnätzlettes



Video
momlife.cooking



Zürcher Geschnetzeltes

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

Für das Zürcher Geschnetzelte:

- 500 g Kalbsgeschnetzeltes
von Schmäzle
- 2 EL Öl
- 1 EL Mehl
- 1 Zwiebel
- 300 g frische Champignons
- 100 ml Weißwein
- 300 ml Schlagsahne
- 300 ml Bratenfond oder
Rinderbrühe
Salz, Pfeffer
- 1–2 TL Speisestärke
(optional)

Für die Rösti:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Eier
- 2 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das **Geschnetzelte** bei hoher Hitze scharf anbraten. Mit dem Mehl bestäuben, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. Für die Soße die **Zwiebel** fein würfeln, die **Champignons** putzen und in Scheiben schneiden. Die vorbereitete Zwiebel und Champignons in derselben Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.
3. Mit dem **Weißwein** ablöschen, diesen kurz einkochen lassen. **Sahne** und **Fond** oder Brühe zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Soße aufkochen und bei reduzierter Hitze 10 Minuten köcheln lassen.
4. Das Fleisch hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen.
Optional mit der mit etwas Wasser angerührten Speisestärke bis zur gewünschten Konsistenz abbinden.
5. Für die Rösti die **Kartoffeln** schälen und raspeln. Die **Eier**, **Speisestärke**, Salz und Pfeffer zugeben und vermengen.
6. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Rösti-Masse portionsweise in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von jeder Seite 5 Minuten braten.
7. Die Rösti zusammen mit dem Geschnetzelten anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Mehr frische Ideen bei: www.schmaelzle.de