

+++ Zürcher Ratsherrentopf

Vor- und zubereiten: ca. 80 Min.

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Gemüse

- 1 Esslöffel **Butter** in einer Pfanne warm werden lassen
300 g **Rüebli**, in Stängelchen andämpfen
- 2 Esslöffel **Wasser**
½ Teelöffel **Salz** begeben, Rüebli zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln
- 1 kg **Erbsli**, ausgelöst (ergibt ca. 300 g) ca. 10 Min. mitköcheln. Gemüse warm stellen

Kartoffeln

- 2 Esslöffel **Bratbutter** in einer Bratpfanne heiss werden lassen
500 g **vorwiegend fest kochende Kartoffeln**, in Schnitzen begeben, bei mittlerer Hitze anfangs zugedeckt, dann offen unter häufigem Wenden ca. 25 Min. knusprig braten
- ½ Teelöffel **Salz** Kartoffeln salzen, warm stellen

Fleisch

- Bratbutter** zum Braten in derselben Pfanne heiss werden lassen
200 g **Rindsfilet**, in 4 Tranchen beidseitig je ca. 1½ Min. braten, herausnehmen
- 150 g **Kalbsfilet**, in 4 Tranchen beidseitig je ca. 1 Min. braten, herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auf tupfen
- ¼ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer** Fleisch würzen, warm stellen
1 Esslöffel **Bratbutter** in der Pfanne warm werden lassen
- 100 g **Kalbsleber**, in 4 Stücken
100 g **Kalbsnierli**, in 4 Tranchen bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 1 Min. braten
- ¼ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer** würzen, warm stellen. Bratfett auf tupfen
- 1 dl **Weisswein** (z. B. Staatsschreiber Wein) in die Pfanne giessen, Bratsatz lösen, kurz einköcheln, Fleisch damit beträufeln

Pro Person: 20 g Fett, 36 g Eiweiss, 37 g Kohlenhydrate, 2002 kJ (478 kcal)

Ratsherrentöpfe

Die Ratsherren pflegten standesgemäss zu schmausen. Mit der Zeit hatten viele Regionen in der Schweiz ihr ureigenes Rezept für ihren Ratsherrentopf: In Zürich servierte man eine edle Fleischplatte mit Filets und Innereien, in Bern kam geschmorte Kalbshaxe auf den Tisch der feinen Herren. Gewürzt wurde gern mit teuren Spezereien wie Pfeffer, Safran oder Zimt.

Zürich

