

## ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Braten à la minute

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

**Bratbutter** zum Braten

**800 g geschnetzeltes Kalbfleisch** (à la minute)

**1 EL Mehl**

**¾ TL Salz**

**wenig Pfeffer**

**1 Zwiebel**, fein gehackt

**200 g Champignons**,  
in feinen Scheiben

**1 dl Weisswein**

**2½ dl Vollrahm**

**1 dl Fleischbouillon**

**1 EL Maizena**

**Salz, Pfeffer**,  
nach Bedarf

**3 EL glattblättrige Petersilie**,  
fein geschnitten

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 3 Min. braten, mit wenig Mehl bestäuben, herausnehmen, würzen, warm stellen. Hitze reduzieren, Bratfett auf tupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.
3. Zwiebel andämpfen, Champignons ca. 5 Min. mitdämpfen.
4. Wein dazugiessen, fast vollständig einköcheln. Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren, dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 3 Min. kochen, würzen. Fleisch und die Hälfte der Petersilie begeben, nur noch heiss werden lassen. Geschnetzeltes auf den Tellern anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen.

**Profi-Tipp:** 200 g Kalbfleisch durch 1 Kalbsnierli (ca. 280 g) ersetzen. Fett entfernen, in feine Scheiben schneiden. Kurz vor dem Servieren in einer Bratpfanne mit wenig Bratbutter beidseitig je ca. 1 Min. braten, würzen, mit dem Geschnetzelten anrichten.

**Dazu passt:** Rösti.

**Portion:** 465 kcal, F 27 g, Kh 8 g, E 47 g



### Züri Gschnätzlets

Das zarte Kalbfleisch an einer Rahmsauce zählt zu den beliebtesten Schweizer Klassikern. Ob es nur echt ist mit Milken, Nieren und/oder Champignons, darüber lässt sich streiten. Das ausgewählte Rezept hat uns einfach am besten geschmeckt.



Köstliches Kalb

Rezept Betty Bossi  
Die neue Fleischküche / 2014  
© Betty Bossi AG  
www.bettybossi.ch

Betty  
Bossi