

Züri Gschnätzlets

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Bratbutter zum Braten

400 g Kalbfleisch (z. B. Nuss), vom Metzger in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten

200 g Kalbsnierli (siehe Hinweis), vom Metzger in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten

wenig **Mehl** zum Bestäuben

½ **Teelöffel Salz**

wenig **Pfeffer** aus der Mühle

Bratbutter zum Braten

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

200 g Champignons, in feinen Scheiben

1 Teelöffel Zitronensaft

1 dl Weisswein

2 dl Rahm

1 dl Kalbsfond oder Fleischbouillon

1 Esslöffel Maizena

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1 Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch und Nierli portionenweise begeben, mit Mehl bestäuben, ca. 3 Min. braten, herausnehmen, würzen, warm stellen. Hitze reduzieren, Bratfett auf tupfen.

2. Bratbutter in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Champignons mit Zitronensaft mischen, begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen.

3. Wein dazugiessen, bei mittlerer Hitze einköcheln. Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren, dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 3 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist, würzen. Fleisch, Nierli und die Hälfte der Petersilie begeben, nur noch heiss werden lassen. Geschnetzeltes auf Platte anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen.

Hinweis: Die Nierli können auch durch 200 g Kalbfleisch ersetzt werden.

Dazu passt: Rösti.

Tipp: nach dem Anbraten 2 EL Cognac begeben, kurz einköcheln lassen.

