

Züricher Geschnetzeltes



- **Küche:** Schweizerisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein tolles Schweizer Nationalgericht. Dieses Rezept ist überraschend einfach und schnell gemacht.

Zutaten

- 600 - 700 g Kalbsschnitzfleisch aus der Keule, in gleichmäßig dünnen Blättchen geschneuzelt
- 300 g frische Champignons, geputzt, gesäubert, in Scheiben
- 5 - 6 Schalotten, gewürfelt, (ca.150 g)
- 200 ml trockener Weißwein
- 250 ml brauner Kalbsfond aus dem Supermarkt
- 300 ml flüssige Sahne
- 1 Tl Mehl
- Etwas Pflanzenöl und 1 Tl Butter
- Etwas Rosenpaprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Saucen Ansatz:

Schritt2

Die Champignons scharf in Butter anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Die Schalotten dazu geben, mit Rosenpaprika bestäuben, weiter 1 - 2 min. schwitzen lassen.

Schritt4

Das Mehl darüber stäuben und mit dem Weißwein ablöschen.

Schritt5

Fast völlig reduzieren lassen und mit dem Kalbsfond und der Sahne aufgießen. 4 - 5 min. schön cremig einkochen, herzhaft salzen und pfeffern.

Schritt6

Nunmehr in einer Stielpfanne das Fleisch in 3 Chargen nacheinander 1 - 2 min. anbraten.

Schritt7

Rosa, saftig halten, kaum Farbe nehmen lassen, in der Pfanne salzen pfeffern. (Nicht zu trocken braten, zieht in der Sauce noch etwas nach)

Schritt8

Zur Sauce geben, keinesfalls mehr kochen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Dazu werden traditionell Kartoffelrösti gereicht, Züricher Geschnetzeltes schmeckt aber auch mit Nudeln - Pasta, Reis oder Kartoffel Püree.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** kalbfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuericher-geschnetzeltes/>