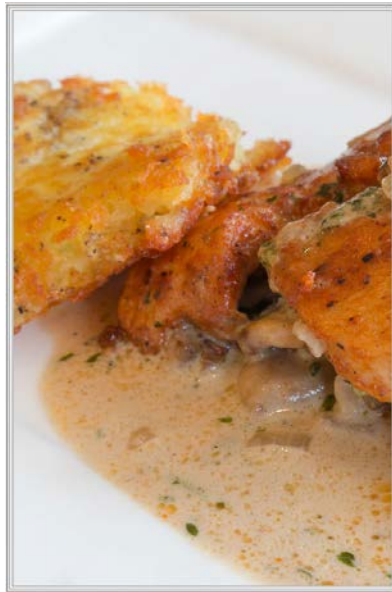


Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

...mit zartem Kalbfleisch



Rezept und Zutaten für 2 Personen

Für das Geschnetzelte brauchen wir:

-
- 300 g Kalbfleisch aus Dem Rücken oder der Keule
 - 2 kleine Schalotten oder zarte Zwiebeln
 - 100 g braune Champignons
 - Pfeffer nach Geschmack
 - ½ TL Paprikapulver edelsüß
 - 1 TL Mehl
 - Salz nach Geschmack
 - 5 EL Rapsöl
 - 2 TL Butter

- 50 ml trockener Weißwein
- 200 ml Sahne

Für die Rösti brauchen wir:

- 350 g Pellkartoffeln, am besten am Vortag kochen
- Salz
- Pfeffer
- etwas geriebene Muskatnuss
- 3 EL Rapsöl

Die Zubereitung für die Rösti

1. Die am Vortag gekochten Kartoffeln pellen und auf einer Reibe grob raspeln. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Nun 6 kleine Rösti formen.
2. Das Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Rösti in die Pfanne geben und von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten goldgelb und knusprig braten.
3. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp entfetten und warm stellen.

Die Zubereitung für das Geschnetzelte

1. Das Kalbfleisch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schale geben
2. Die Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden
3. Die Schalotten oder kleine Zwiebeln fein würfeln
4. Das Kalbfleisch nun mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und leicht mit einem TL Mehl bestäuben
5. Das Öl in einer größeren Pfanne 3 EL erhitzen und das Fleisch portionsweise bei starker Hitze kurz (etwa 2 bis 3 Min.) goldbraun braten. In ein Sieb geben und beiseite stellen, dabei den Fleischsaft auffangen
6. Im Bratensatz jetzt das restliche Öl und 2 TL Butter erhitzen und die Schalotten und Champignons zugeben und ca. 2-3 Minuten braten

7. Mit dem Weißwein ablöschen und die Sahne dazu geben. Die Soße nun etwas einreduzieren, bis sie schön cremig ist
8. Das Fleisch mit dem Fleischsaft in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten bei kleine Hitze gar ziehen lassen! Nicht mehr kochen lassen!
9. Das Zürcher Geschnetzelte evtl. mit gehackter Petersilie bestreuen und mit den Röstli auf einem Teller anrichten

Guten Appetit