

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Rezept für 1 Person

Zutaten:

250 g Geschnetzeltes vom Kalb
200 g braune Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 ml trockener Weißwein
150 ml Sahne
1 EL Mehl
1 EL gehackte Petersilie
Bratöl
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit inkl. Vorbereitung: 30 Minuten

Heizen Sie den Ofen auf 70° vor.

Geben Sie das Fleisch in eine Schüssel und ölen Sie es gut ein.
Die Zwiebel wird in feine Würfel geschnitten, die Champignons geputzt und blättrig geschnitten, die Knoblauchzehe geschält und in feine Scheiben geschnitten.

Nehmen Sie nun etwas Bratöl aus der Fleischschüssel und erhitzen Sie es in einer Bratpfanne. Nun wird das Fleisch in der Pfanne lagenweise angebraten und jede Lage in eine neue Schüssel gegeben. Salzen und pfeffern Sie das Geschnetzelte zum Schluss des Bratvorgangs in der Schüssel und stellen diese dann in den warmen Ofen.

Anschließend braten Sie die Zwiebel in der Pfanne glasig und geben die Champignons und die Knoblauchscheiben hinzu. Braten Sie alles leicht an, streuen das Mehl darüber und geben der Mischung durch weiteres Braten bei reduzierter Hitze Farbe.
Löschen Sie alles mit dem Weißwein ab und lassen es kurz einkochen.
Danach die Sahne zugeben und nochmals solange einkochen lassen bis die Sauce andickt.
Würzen Sie die Sauce zum Schluss ganz nach Belieben mit Salz und Pfeffer.

Zur Fertigstellung des Gerichtes wird das Fleisch aus dem Ofen genommen, in die Pfanne zur Sauce gegeben und mit der Sauce gut vermischt. Das Gericht noch mit der gehackten Petersilie bestreuen und z. B. traditionell mit Röstli servieren

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit