



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Züri Gschnätzlets 4 Pers.

Rezept aus Betty Bossi Foto Miriam

Zutaten

Bratbutter zum Braten

800 g geschnetzeltes Kalbfleisch (à la minute)

1 EL Mehl

0.75 TL Salz

Pfeffer

1 Zwiebel gehackt

200 g Champignons, in feinen Scheiben

2.5 dl Vollrahm

1 dl Fleischbouillon

1 EL Maizena

Salz, nach Bedarf

Pfeffer, nach Bedarf

3 EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten



Zubereitung

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. 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 auftupfen, evtl. wenig Bratbutter beigeben.

Zwiebel andämpfen, Champignons ca. 5 Min. mitdämpfen.

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 beigeben, nur noch heiß werden lassen. Geschnetzeltes auf den Tellern anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen.

Dazu passt natürlich eine Rösti



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

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.