

# Zürcher Geschnetzeltes mit Berner Rösti

**Für zwei Personen**

**Für das Geschnetzelte:**

|                      |                    |                                 |
|----------------------|--------------------|---------------------------------|
| 1 Kalbsfilet à 300 g | 300 g Champignons  | 3 Schalotten                    |
| 1 Zitrone            | 250 ml Schlagsahne | 300 ml Weißwein                 |
| 500 ml Kalbsfond     | 2 EL Mehl          | $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch |
| 3 EL neutrales Öl    | Pfeffer            | Meersalz                        |

**Für das Berner Rösti:**

|                         |                    |             |
|-------------------------|--------------------|-------------|
| 500 g festk. Kartoffeln | 2 EL Butterschmalz | 2 EL Butter |
| Muskatnuss              | Salz               |             |

Den Ofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Rösti Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser circa 15 Minuten garen. Für das Geschnetzelte das Kalbsfilet in feine Streifen schneiden. Öl erhitzen und Streifen darin anbraten. Leicht bemehlen, mit Salz und Pfeffer würzen und in den Ofen stellen.

Für die Sauce Schalotten abziehen, fein würfeln und in derselben Pfanne wie das Fleisch glasig dünsten. Champignons putzen, in Scheiben schneiden, hinzugeben und mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen, mit Kalbsfond angießen, auf ein Drittel einkochen lassen. Sahne dazugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch hinzufügen und noch mal kurz aufkochen lassen.

Kartoffeln abschütten, reiben, salzen und mit Muskat-Abrieb abschmecken. Masse zwischen den Handflächen plattdrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rösti darin goldbraun braten.

Das Zürcher Geschnetzelte mit Berner Rösti auf Tellern anrichten, mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren und servieren.

Julia Barghusen am 07. Januar 2016