

# Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

## Für sechs Personen:

### Rösti:

6 große Kartoffeln, mehlig    60 g Butterschmalz    Muskatnuss  
Salz, schwarzer Pfeffer

### Geschnetzeltes:

600 g Kalbsfleisch	5-6 Schalotten	40 ml Sonnenblumenöl
200 ml Kalbsfond, dunkel	1-2 Knoblauchzehen	500 g Champignons
4 EL Mehl	80 g Butter	120 ml Weißwein, trocken
400 ml Sahne	2 EL Crème-fraîche	Salz, Pfeffer
2 EL Petersilie	2 EL Schnittlauch	

### Rösti:

Rohe Kartoffeln auf einer Vierkantreibe grob reiben und direkt würzen.

Die Masse in die Pfanne geben und mit einem Löffel rund formen oder einen runden Servierring nutzen.

Rösti in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz goldbraun anbraten. Am besten kleine Rösti formen, sie lassen sich besser wenden. Der Bratvorgang dauert auf jeder Seite etwa 3 Minuten. Auf ein Papiertuch legen und abtropfen lassen.

### Geschnetzeltes:

Das Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch schnell und sehr gut anbraten.

Wieder aus der Pfanne nehmen.

In derselben Pfanne die Schalotten und den Knoblauch zugeben und kurz anschwitzen.

Die klein geschnittenen Champignons dazugeben und alles gut anschwitzen. Dann die Butter dazugeben und alles kurz braun werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und gut reduzieren lassen.

Mit Kalbsfond aufgießen und nochmal reduzieren lassen. Nun die Sahne aufgießen. Die Sauce solange reduzieren, bis sie eine sämige Konsistenz hat. Jetzt wird das Fleisch dazugegeben es wird nur kurz erhitzt. Die fein geschnittenen Kräuter zufügen und mit Crème fraîche verfeinern. Das Zürcher Geschnetzelte kurz ziehen lassen. Mit Rösti anrichten.

### Tipp:

Dazu passt geschmacklich wilder Brokkoli; pro Person nimmt man 2-3 Stangen. Kurz in etwas Butterschmalz scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Geschnetzelten servieren.

Alexander Wulf am 22. Dezember 2024