

Zürcher Geschnetzeltes

Zutaten

Für 4 Personen

600 g Kalbfleisch, in dünne Streifen geschnitten
Bratbutter oder Bratcrème
1 Zwiebel, gehackt
250 g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten
1 EL Mehl
2 dl Weisswein
2 dl Rahm
etwas abgeriebene Zitronenschale
Salz, Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie



Zubereitung

Zubereiten: 25 Minuten

Auf dem Tisch in 25 Minuten

1. Fleisch bei starker Hitze kurz in Butter anbraten. Bevor das Fleisch Saft abgibt, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. Hitze der Herdplatte etwas reduzieren. Zwiebel oder Schalotten in die Pfanne geben, leicht andünsten.
3. Champignons begeben, kurz mitdünsten, mit Mehl bestäuben, gut mischen.
4. Mit Wein ablöschen. Bis zur Hälfte einkochen lassen.
5. Rahm begeben, etwas einkochen lassen. Zitronenschale unterrühren, würzen.
6. Fleisch in die Sauce geben (nicht mehr kochen), kurz erwärmen, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Dazu passt Rösti.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 465 kcal, 36g Eiweiss, 29g Fett, 8g Kohlenhydrate.