| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 40 Min. | Herbst | Schweiz |

# ZÜRCHER GESCHNETZELTES



Rezept: Philipp Schoch. Restaurant Kronenhalle. Falstaff Mai 2019 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Ob Zürcher Geschnetzeltes, Züri Gschnätzlets oder Geschnetzeltes Zürcher Art, es ist ein Schweizer Klassiker. Das Rezept taucht erstmals 1947 in der «Goldenen Kochfibel» von Rosa Graf auf und wird gerne mit Rösti serviert. Hier das Rezept der «Kronenhalle».

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 800 g | Kalbsnuss, in Streifen | 1 dl | Trockener Weisswein |
| 4 Pr | Salz, Pfeffer aus der Mühle | 1.5 dl | Bouillon |
| 2 EL | Butter | 1 dl | Rindsfond |
| 2 | Schalotten, fein gehackt | 1.5 dl | Vollrahm |
| 100 g | Champignons, weisse und braune | 2 Pr | Cayennepfeffer |
| | | 2 EL | Cognac |
| 1 EL | Mehl | | |

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 80° C vorheizen. Das gegen die Faser geschnittene Fleisch kurz in Butter anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen und auf ein Sieb legen. Den austretenden Fleischsaft auffangen. Fleisch warm stellen.
2. Für die Sauce die gehackten Schalotten in Butter andünsten, die geschnittenen Champignons dazugeben, weiterdünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mit Mehl bestäuben und mit Weisswein ablöschen. Gut umrühren. Mit der Bouillon und dem Saucenfond auffüllen, den Fleischsaft dazugeben, ca. 15 Min. auf kleiner Temperatur köcheln. Den Rahm dazu giessen. Nochmals kurz köcheln lassen, mit dem Stabmixer pürieren und anschliessend durch ein Sieb passieren. Mit Cayennepfeffer und allenfalls Cognac abschmecken.
4. Zum Anrichten das Fleisch in eine ausreichend tiefe Schüssel geben und die heisse Sauce darübergiessen. Mit Schnittlauchröllchen garnieren und servieren. Allenfalls die Rösti ganz und separat auf einem Teller servieren.