

Zürcher Geschnetzeltes



Zutaten für 4 Personen

1 Bund Petersilie
1 kleine Zwiebel
250 g Champignons
600 g Kalbfleisch (aus der
Oberschale oder der Hüfte)
3 EL Butterschmalz
1 EL Mehl
Salz
Pfeffer
1/8 l Weißwein
200 g Sahne

Die Zubereitung (Zubereitungszeit: 50 Minuten)

1. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Die Zwiebel schälen, halbieren und klein würfeln.
 2. Pilze mit Küchenpapier abwischen, um Erdreste zu entfernen, trockene Stielenden abschneiden (die Pilze nicht waschen). Pilze in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden – nicht zu dünn, dann tritt später beim Braten etwas weniger Wasser aus und die Pilze behalten mehr Biss.
 3. Das Fleisch quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Je dünner die Scheiben sind, desto zarter wird das fertig gebratene Fleisch. Allerdings ist es auch schwieriger, das Geschnetzelte zu braten, ohne dass es anfängt in der Pfanne zu kochen. Eine Stärke von 3-4 mm ist perfekt.
 4. Dann die Fleischscheiben in fingerbreite Streifen schneiden.
 5. Eine große, schwere Pfanne stark erhitzen. 1 EL Butterschmalz hineingeben und zerlassen. Darin ein Drittel des Fleisches bei starker Hitze in 3-4 Min. hellbraun anbraten – dabei in den ersten 2 Minuten nicht bewegen und auch nicht salzen.
 6. Nach diesen ersten 2 Minuten das Fleisch mit etwas Mehl bestäuben, einmal schwenken oder umrühren und weiter braten, bis es gar ist. Dann das Fleisch in eine flache Schüssel gleiten lassen.
 7. Die Pfanne mit Küchenpapier nicht zu gründlich auswischen, wieder erhitzen und mit 1 EL Butterschmalz die zweite Fleischportion braten. Und schließlich die dritte Portion mit dem übrigen Schmalz.
 8. Die Zwiebel und die Pilze in die Pfanne geben und bei starker Hitze in 2 Minuten hellbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen. Die Sahne dazugeben und etwa um ein Drittel einkochen, bis die Sauce etwas cremig wird.
 9. Die Petersilie dazugeben und unterrühren. Das Fleisch jetzt erst salzen und pfeffern, mit in die Pfanne geben und alles noch 1 Minute kochen lassen – nicht viel länger, sonst wird das Fleisch trocken und zäh.
 10. Das Kalbgeschnetzelte abschmecken, auf Tellern anrichten und servieren.
- Dazu passen besonders gut Rösti oder Kartoffelpüree.*



Unsere
Empfehlung

SCHWEIZ

2018 ÉO Noir

Vin de Pays Suisse

Staatskellerei Zürich

SCORE 18.5/20

Traube: Gamaret, Merlot

Art. 0707018