

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Für 4 Personen

480g Kalbseckstück
400g Champignons , weiss , frisch
40g Schalotten geschält
0.8 dl Vollrahm
0.4 dl brauner Kalbsfond
0.2 dl Weisswein
1kg Kartoffeln, gekocht, geschält
80g Butter
4 Prisen Salz
4 Prisen Muskatnuss

Vorbereitung:

- Eckstück zu geschnetzeltem verarbeiten oder beim Metzger schneiden lassen
- Schalotten fein hacken
- Champignons halbieren und in Spickel schneiden
- Kartoffeln mit der Röstiraffel raffeln, würzen mit Salz und wenig Muskat

Zubereitung:

- Butter in eine Teflonpfanne geben, Karoffeln dazugeben und anbraten,
- Oel in eine Bratpfanne geben und das Geschnetzelte kurz und heiss anbraten, rausnehmen
- Rösti wenden und weiter braten lassen
- Wenig Butter in die Bratpfanne und die Schalotten und die Champignons dünsten
- Mit Weisswein ablöschen und einreduzieren lassen
- Rahm, brauner Kalbsfond und den Fleischsaft vom Geschnetzelten dazu und leicht einreduzieren lassen
- Das Fleisch in die Sauce geben und kurz aufstossen lassen, eventuell nochmals abschmecken

Früher hat man noch Nieren in das Geschnetzelte gegeben, wer das möchte kann 40 gr. verwenden.