

Züri-Gschnätzlets

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 45 Min.

Menu: [13.2.2019](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten für 4 Personen

600 g Kalbfleisch (falsches Filet oder Unterspälte) geschnetzt

Salz

Pfeffer

2 Schalotten

200 g Champignons weiss

Bratbutter

Butter

2 EL Mehl

1 dl Weisswein

2 dl Kalbsfonds

2 dl Vollrahm

½ Bund glattblättrige Petersilie

Zubereitung

Schalotten sehr fein hacken. Champignons putzen und in Scheibchen schneiden.

Mehl mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch flach auslegen, mit Gewürzmehl bestäuben

Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch portionenweise bei grosser Hitze kurz anbraten. Herausnehmen.

Zugedeckt warm halten.

Butter im Bratsatz schmelzen. Schalotten darin andünsten.

Champignons dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen.

Kalbsfonds und Rahm dazugießen. Sauce sämig einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne vom Herd ziehen

Fleisch in die Sauce geben, darin heiß werden lassen.

Petersilie hacken und darüber streuen.