Züri-Gschnätzlets

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 45 Min.

Menu: 13.2.2019

Creation: Ruedi Wegmann

Zutatenfür 4 Personen

600 g Kalbfleisch (falsches Filet oder Unterspälte) geschnetzelt
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 Bratensatz 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.