

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

ZUTATEN

Für 4 Personen

400 g Kalbfleisch, z.B. Eckstück,
in ca. 4 cm lange Streifen geschnitten
100 g Kalbsnieren, in ca. 3 mm
dicke Scheibchen geschnitten
Bratbutter zum Anbraten
2 Schalotten, in Streifen geschnitten
150 g Champignons,
in Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer
1 dl Weisswein
2 dl Vollrahm
1 TL Maisstärke
wenig Zitronenschale, abgerieben
1 EL glattblättrige Petersilie, gehackt
glattblättrige Petersilie für die Garnitur



ZUBEREITUNG

- 1** Kalbfleisch und Kalbsnieren in Bratbutter portionenweise kurz, scharf anbraten, herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen.
- 2** Schalotten in Bratbutter andünsten, Champignons beifügen, mitdünsten, würzen, zum Fleisch geben.
- 3** Überschüssiges Fett in der Bratpfanne mit Haushaltspapier auftupfen. Wein zum Bratsatz geben, aufkochen. Rahm und Maisstärke verrühren, dazu giessen und unter Rühren aufkochen.
- 4** Fleisch und Pilze zur Sauce mischen, erhitzen. Zitronenschale und Petersilie dazu geben, abschmecken. Nicht mehr kochen.
- 5** Auf vorgewärmten Portionenplatten oder Tellern anrichten, garnieren.
Dazu passt Rösti.