Zürcher Geschnetzeltes mit Butterrösti

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	45 Min.
Portionen	4

Ein Gericht, das Geschichte schreibt: feine Kalbfleischstreifen in samtiger Pilz-Rahm-Sauce, dazu goldene Butterrösti. Ein Zürcher Klassiker, schlicht und unwiderstehlich.

Butterrösti

600 g festkochende Kartoffeln

Wasser

etwas gemahlene Muskatnuss

¾ TL Salz

etwas Pfeffer

etwas Bratbutter

50 g Butter, in Flocken

Zürcher Geschnetzeltes

Etwas Bratbutter

200 g Kräuterseitlinge, halbiert, in Scheiben

½ TL Salz

Etwas Pfeffer

500 g Kalbsfilet, in fingerbreiten Streifen

½ TL Salz

2 Schalotten, fein gehackt

1 Steckdose Zucker

1 Steckdose Salz

50 ml Weißwein

300 ml Rahm

1 - 2 EL Kalbsjus

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

Etwas Bratbutter

1 Frühlingszwiebel, schräg in feinen Ringen

Butterrösti

Kartoffeln in die Pfanne geben und mit Wasser bedecken, bei hoher Hitze (Stufe 9) aufkochen, Hitze auf schwache bis mittlere Hitze (Stufe 3-4) reduzieren, ca. 15 Minuten köcheln, bis sie zu etwa zwei Dritteln gar sind und der Kern noch fest ist. Kartoffeln abgießen, auskühlen lassen. Kartoffeln schälen, an der Röstireibe grob reiben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne oder Röstipfanne bei mittlerer Hitze (Stufe 6–7) schmelzen, Kartoffeln beigeben, zu einer runden Rösti formen, ca. 10 Minuten goldbraun backen. Rösti sorgfältig wenden, Rand etwas andrücken, sodass eine runde Form entsteht. Nochmals ca. 10 Minuten braten, dabei nach und nach Butterflocken am Rand entlang beigeben und schmelzen lassen.

Zürcher Geschnetzeltes

Bratbutter in einer Bratpfanne mit hoher Hitze (Stufe 7–8) erhitzen. Pilze unter gelegentlichem Rühren goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen, beiseite stellen. Kalbsfilet-Streifen salzen. Etwas Bratbutter in derselben Bratpfanne mit hoher Hitze (Stufe 8) erhitzen. Fleisch portionenweise rundum kurz scharf anbraten, sodass es außen Farbe bekommt, aber innen noch rosa ist, herausnehmen, beiseitestellen. Hitze auf mittlere Hitze (Stufe 6) reduzieren, Schalotte beigeben, glasig dünsten, mit Zucker und Salz würzen. Weißwein dazugießen, auf die Hälfte einköcheln lassen. Rahm dazugießen, bei schwacher bis mittlerer Hitze (Stufe 4-5) einköcheln lassen. Kalbsjus beigeben, nochmals etwas einköcheln. Beiseitegestelltes Fleisch und Pilze wieder beigeben, warm werden lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rösti und Geschnetzeltes auf Tellern anrichten, etwas Frühlingszwiebel darüberstreuen.

Tipps

Statt Kalbsfilet Kalbshüfte verwenden. Statt Kräuterseitlingen Champignons oder gemischte Pilze verwenden.

Zubehör

Pfanne mit Deckel (20 cm Ø)

Beschichtete Bratpfanne (28 cm Ø)

Bratpfanne (28 cm ø)

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	13.04.2026