



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
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
etwas Pfeffer
etwas Bratbutter
50 g Butter, in Flocken

Zürcher Geschnetzeltes

Etwas Bratbutter
200 g Kräuterseitlinge, halbiert, in Scheiben
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
Etwas Pfeffer
500 g Kalbsfilet, in fingerbreiten Streifen
 $\frac{1}{2}$ 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 begeben, 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 begeben und schmelzen lassen.

Zürcher Geschnätzertes

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 begeben, 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 begeben, nochmals etwas einköcheln. Beiseitegestelltes Fleisch und Pilze wieder begeben, warm werden lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rösti und Geschnätzertes auf Tellern anrichten, etwas Frühlingszwiebel darüberstreuen.

Tipps

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

Zubehör

Pfanne mit Deckel (20 cm Ø)
Beschichtete Bratpfanne (28 cm Ø)
Bratpfanne (28 cm Ø)

