



# 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 Prise Zucker

1 Prise 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 Röstiraffel grob reiben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne oder Röstipfanne bei mittlerer Hitze (Stufe 6-7) schmelzen, Kartoffeln beugeben, 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 beugeben und schmelzen lassen.

## Zürcher Geschnätzletes

---

Bratbutter in einer Bratpfanne mit hoher Hitze (Stufe 7-8) erhitzen. Pilze unter gelegentlichem Rühren goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen, beiseitestellen. 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 beugeben, 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 beugeben, nochmals etwas einköcheln. Beiseitegestelltes Fleisch und Pilze wieder beugeben, warm werden lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rösti und Geschnätzletes auf Tellern anrichten, etwas Frühlingszwiebel darüberstreuen.

## Tipps

---

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

## Zubehör

---

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

