



苏黎世风味小牛肉片配黄油土豆饼

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	45 分钟
份	4

一道具有悠久传统的菜肴：嫩滑的牛肉条配以丝滑的蘑菇奶油酱，搭配金黄的黄油瑞士薯饼。来自苏黎世的经典之作，制作简单却令人难以抗拒。

黄油土豆饼

600 g 蜡质土豆

水

一点 肉豆蔻粉

$\frac{3}{4}$ 茶匙 盐

一点 胡椒

一点 澄清黄油

50 g 黄油, 切薄片

苏黎世风味小牛肉片

一点 澄清黄油

200 g 杏鲍菇, 对半切开后切片

$\frac{1}{2}$ 茶匙 盐

一点 胡椒

500 g 小牛肉里脊, 切成手指宽度的条状

$\frac{1}{2}$ 茶匙 盐

2 干葱, 切碎

1 少许 糖

1 少许 盐





50 毫升 白葡萄酒
300 毫升 奶油
1 - 2 大汤匙 牛肉原汁
一点 盐
一点 胡椒
一点 澄清黄油
1 小葱, 斜切成细圈

黄油烤土豆饼

将土豆放入锅中, 加水没过, 用高火 (9档) 加热至沸腾。将火调至中低火 (3-4档), 慢煮约15分钟, 直到食材大约煮至三分之二熟且中心仍然较硬。沥干并放凉。土豆去皮, 用薯饼刨丝器或大孔刨丝器粗略刨丝, 并用肉豆蔻粉、盐和胡椒调味。在不粘煎锅或瑞士薯饼锅中, 用中火 (6-7档) 加热少许澄清黄油。加入土豆丝, 整形成圆形的薯饼, 并煎约10分钟至金黄色。小心翻转薯饼, 轻轻按压边缘以保持圆形。再煎10分钟, 逐渐在边缘加入小块黄油, 让其融化。

苏黎世风味小牛肉片

在高火 (7-8档) 下, 将澄清黄油加热至煎锅中。将杏鲍菇煸炒至金黄色, 偶尔搅拌, 然后用盐和胡椒调味。取出备用。用盐调味小牛肉条。在同一锅具中, 用大火 (8档) 加热少量的澄清黄油。将肉分批快速煎至所有表面变成棕色, 但内部仍保持粉红色。取出备用。将热量调至中火 (6档), 加入干葱末, 翻炒至半透明, 并用糖和盐调味。倒入白葡萄酒, 煮至汤汁减半。加入奶油, 用小火至中火 (4-5档) 慢炖至稍微收汁。加入牛肉原汁, 再稍微收浓一些。将肉和杏鲍菇放回锅中, 加热并用盐和胡椒调味。将薯饼和切片小牛肉放在盘子上, 撒上一些葱花圈即可。

小费

使用牛臀肉代替牛里脊肉。使用蘑菇或混合蘑菇代替杏鲍菇。

配件

带盖平底锅 (20厘米直径)
不粘煎锅 (直径28厘米)
煎锅 (直径28厘米)

附加信息

创建时间 13.04.2026

