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

¾ 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

½ 茶匙 盐

一点 胡椒

500 g 小牛肉里脊, 切成手指宽度的条状

½ 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