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-Sahne-Soße, 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 Prise Zucker

1 Prise Salz

50 ml Weißwein

300 ml Sahne

1 - 2 EL Kalbsjus

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

Etwas Bratbutter

1 Lauchzwiebel, schräg in feinen Ringen

Butterrösti

Kartoffeln in den Topf 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 Rösti-Pfanne bei mittlerer Hitze (Stufe 6-7) schmelzen, Kartoffeln hinzufügen, 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 zugeben und schmelzen lassen.

Zürcher Geschnetzeltes

Bratbutter in einer Bratpfanne bei 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 portionsweise rundum kurz scharf anbraten, sodass es außen Farbe bekommt, aber innen noch rosa ist, herausnehmen, beiseitestellen. Hitze auf mittlere Hitze (Stufe 6) reduzieren, Schalotte zugeben, glasig dünsten, mit Zucker und Salz würzen. Weißwein dazugießen, auf die Hälfte einköcheln lassen. Sahne dazugießen, bei schwacher bis mittlerer Hitze (Stufe 4-5) einköcheln lassen. Kalbsjus hinzufügen, nochmals etwas einkochen. 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 Kalbsnuss verwenden. Statt Kräuterseitlingen Champignons oder gemischte Pilze verwenden.

Zubehör

Topf mit Deckel (20 cm Ø)

Beschichtete Bratpfanne (28 cm Ø)

Bratpfanne (28 cm Ø)

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	13.04.2026