



# Zürich-stil skiver af kalvekød med smørstegt rösti

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 30 Min.  
Tilberedningstid 45 Min.  
Portioner 4

En ret med en lang tradition: møre strimler af kalvekød i en fløjsblød svampesauce, serveret med gylden smørstegt rösti. En klassiker fra Zürich, enkel og uimodståelig.

## Smør rösti

600 g kartofler  
vand  
en smule stødt muskatnød  
¾ tsk salt  
en smule peber  
en smule klaret smør  
50 g smør, i flager

## Zürich-stil skiver af kalvekød

en smule klaret smør  
200 g kejserhatte, halveret, i skiver  
½ tsk salt  
en smule peber  
500 g kalvemørbrad, i fingerbrede strimler  
½ tsk salt  
2 skalotteløg, finthakket  
1 knivspids af sukker  
1 knivspids af salt





50 ml hvidvin  
300 ml fløde  
1 - 2 spsk Saft fra stegningen  
en smule salt  
en smule peber  
en smule klaret smør  
1 forårsløg, diagonalt i fine ringe

## Smør-rösti

Placer kartoflerne i en gryde, dæk med vand, og bring dem i kog ved høj varme (niveau 9). Reducer til lav til middel varme (niveau 3-4) og lad det simre i cirka 15 minutter, indtil de er omkring to tredjedele færdigkogte og stadig faste i midten. Afdryp og lad det køle af. Skræl kartoflerne, riv dem groft med et rösti- eller stort huljern, og krydr med muskatnød, salt og peber. Smelt lidt klaret smør i den non-stick stegepande eller rösti-pande ved middel varme (niveau 6-7). Tilsæt kartoflerne, form dem til en rund rösti, og steg i cirka 10 minutter, indtil de er gyldenbrune. Vend forsigtigt röstien, og tryk kanterne let ind for at bevare den runde form. Kog i yderligere 10 minutter, og tilsæt gradvist små stykker smør langs kanten, så de kan smelte.

## Zürich-stil skiver af kalvekød

Varm klaret smør op i en stegepande ved høj varme (niveau 7-8). Sautér svampene, indtil de er gyldenbrune, og rør lejlighedsvis rundt, og krydr derefter med salt og peber. Fjern og læg til side. Krydr kalvestrimlerne med salt. Varm lidt klaret smør op i den samme stegepande ved høj varme (niveau 8). Brun hurtigt kødet i portioner på alle sider, så det bliver brunt udenpå, men forbliver rosa indeni. Fjern og læg til side. Skru ned for varmen til medium (niveau 6), tilsæt skalotteløget og sauté, indtil det er gennemsigtigt, og krydr med sukker og salt. Hæld hvidvinen i, og reducer til det halve. Tilsæt fløden, og lad det simre ved lav til middel varme (niveau 4-5), indtil det er let reduceret. Tilføj kalveskyen og reducer lidt mere. Kom kødet og svampene tilbage i panden, varm det igennem, og krydr med salt og peber. Server röstien og skiver af kalvekød på tallerkener, og drys med lidt forårsløg.

## Tips

Brug kalveklump i stedet for kalvemørbrad. Brug champignon eller blandede svampe i stedet for kejserhatte.

## Tilbehør

Gryde med låg (20 cm ø)  
Slip-let stegepande (28 cm ø)  
Stegepande (28 cm ø)

