Züri usulü **dilimlenmiş** dana eti ve **tereyağlı** rösti

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Pişirme süresi	45 Dak.
Porsiyon	4

Uzun bir geleneğe sahip bir yemek: Kadifemsi mantar kreması sosunda yumuşak dana eti şeritleri, altın sarısı tereyağlı röşti ile servis edilir. Zürih'ten klasik bir lezzet, basit ve karşı konulamaz.

Tereyağlı rösti

600 g mumlu patatesler

su

biraz toz muskat

¾ çay kaşığı tuz

biraz biber

biraz arıtılmış tereyağı

50 g tereyağı, pul halinde

Zürih usulü dilimlenmiş dana eti

biraz arıtılmış tereyağı

200 g kral istiridye mantarları, yarıya bölünmüş, dilimlenmiş

½ çay kaşığı tuz

biraz biber

500 g dana fileto, parmak genişliğinde şeritler halinde

½ çay kaşığı tuz

2 arpacık soğan, ince doğranmış

1 bir tutam şeker

1 bir tutam tuz

50 ml beyaz şarap

300 ml krema

1 - 2 yemek kaşığı dana jusu

biraz tuz

biraz biber

biraz arıtılmış tereyağı

1 yeşil soğan, ince halkalar halinde çaprazlama

Tereyağlı rösti

Patatesleri bir tavaya koyun, suyla kaplayın ve yüksek ateşte (seviye 9) kaynamaya bırakın. Isıyı düşük ila orta seviyeye (seviye 3-4) düşürün ve yaklaşık 15 dakika boyunca, ortası hala sert ve üçte iki oranında pişmiş olana kadar kaynamaya bırakın. Süzün ve soğumaya bırakın. Patatesleri soyun, rösti veya iri delikli rende kullanarak kabaca rendeleyin ve muskat, tuz ve karabiberle tatlandırın. Yapışmaz tavada veya rösti tavasında orta ateşte (seviye 6-7) biraz sade yağ eritin. Patatesleri ekleyin, yuvarlak bir rösti şekli verin ve altın kahverengi olana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Rösti'yi dikkatlice çevirin, yuvarlak şekli korumak için kenarlarını hafifçe bastırın. Kenarlara küçük tereyağı parçalarını yavaşça ekleyerek ve erimelerine izin vererek 10 dakika daha pişirin.

Zürih usulü dilimlenmiş dana eti

Yüksek ateşte (seviye 7-8) bir tavada sade yağ ısıtın. Mantarları ara sıra karıştırarak altın kahverengiye dönene kadar soteleyin, ardından tuz ve karabiber ile tatlandırın. Çıkarın ve bir kenara koyun. Dana şeritlerini tuz ile baharatlayın. Aynı tavada yüksek ateşte (seviye 8) biraz sade yağ ısıtın. Etiyi dışı kahverengi, içi pembe kalacak şekilde tüm taraflarından hızlıca gruplar halinde mühürleyin. Çıkarın ve bir kenara koyun. Isıyı orta seviyeye (seviye 6) düşürün, arpacık soğanını ekleyin ve şeffaflaşana kadar soteleyin, şeker ve tuz ile tatlandırın. Beyaz şarabı ekleyin ve yarıya kadar azaltın. Kremayı ekleyin ve hafifçe azalıncaya kadar düşük ila orta ateşte (seviye 4-5) kaynatın. Dana jusunu ekleyin ve biraz daha azaltın. Eti ve mantarları tavaya geri koyun, ısıtın ve tuz ile karabiberle tatlandırın. Rösti ve dilimlenmiş dana etini tabaklara servis edin, üzerine biraz taze soğan serpin.

İpuçları

Dana fileto yerine dana kaba eti kullanın. Kral istiridye mantarları yerine kültür mantarı veya karışık mantar kullanın.

Aksesuar

Kapaklı tencere (20 cm çap)

Yapışmaz kızartma tavası (28 cm çapında)

Kızartma tavası (28 cm çap)

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	13.04.2026