



Zürcher Geschnetzeltes

**HOF LIEFERANT**
FLEISCH & WURST VOM BIO-METZGER.

Zutaten (für 4 Personen)

4 Kalbschnitzel
(jeweils ca.150 g) oder
600 g Kalbsgeschnetzeltes
(vom Bruderkalb)
4 Schalotten
250 g Champignons
2 EL Butterschmalz

1 gehäufter EL Mehl
75 ml Weißwein
150 ml Schlagsahne
100 ml Hofgenuss
Rinderfond
Etwas Salz und Pfeffer



So gehts:

Die Schalotten schälen und in grobe Spalten schneiden. Champignons putzen und halbieren bzw. bei größeren Pilzen vierteln. 1 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Das Kalbsgeschnetzelte dazugeben. Fleisch bei starker Hitze kurz goldbraun braten, dabei gelegentlich wenden. Nur so viele Fleischstreifen hineingeben, dass sie nebeneinander liegend garen können. Gekochtes Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Alle Fleischstreifen auf die gleiche Weise anbraten. 1 EL Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Schalotten und Pilze darin anbraten. Zum späteren Andicken der Soße etwas Mehl über die Pilze stäuben. Nun den Wein und den Rinderfond angießen und aufkochen. Sahne zugießen und ca. 5 Minuten unter Rühren köcheln. Soße mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Fleischstreifen untermischen und kurz erhitzen aber nicht mehr kochen! Das fertige Zürcher Geschnetzeltes servieren.

→→ Lecker dazu: Die klassische Beilage hierzu sind Röstli, aber auch Reis schmeckt wunderbar zu diesem Gericht.

Guten Appetit