

## Zürcher Kalb-Geschnetzeltes mit Rösti-Talern

### Für zwei Personen

400 g Kalbsfleisch	250 g Kartoffeln, fest	2 Möhren
1 Zwiebel	1 Ei	1 Bund glatte Petersilie
10 EL Mehl	125 ml trockenen Weißwein	200 ml Sahne
Schweineschmalz	Butterschmalz	Salz, weißer Pfeffer
schwarzer Pfeffer		

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in circa vier Zentimeter lange Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zwiebelwürfel hineingeben und andünsten. Das Fleisch mit Mehl bestäuben und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Das Fleisch zwei Minuten lang scharf anbraten und dabei mehrfach wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Alles einmal aufkochen und die Sahne einrühren. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Anschließend klein hacken und die Hälfte mit in die Pfanne geben. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit dem Gemüsehobel in feine Streifen raspeln. Die Möhren waschen, schälen und grob reiben. Die Petersilie wird gewaschen, trocken getupft und dann gehackt. Die Kartoffeln, die Möhren und die restliche Petersilie mit dem Ei vermengen, salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelmasse zu Röstitalern formen und die Röstitaler beidseitig goldbraun braten. Nach dem Braten die Röstitaler auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Das Geschnetzelte zusammen mit den Röstitalern anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und servieren.

Jan Innerling am 26. November 2012