

# Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

**Für zwei Personen**

**Für das Geschnetzelte:**

300 g Kalbsfleisch	150 g braune Champignons	2 Zwiebeln
20 g Mehl	150 ml Weißwein	200 ml Sahne
200 ml Rinderfond	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	30 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für die Kartoffelrösti:**

4 festk. Kartoffeln	2 Eier	1 Zwiebel
2 EL Crème-fraîche	Butterschmalz	Butter
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, raspeln und mit einem Küchentuch abtrocknen. Eine Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die Eier trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Crème fraîche, die halbe Zwiebel und die Eigelbe zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffeln zu Rösti formen. Die Kartoffelrösti in Butterschmalz anbraten. Zum Schluss einen halben Esslöffel Butter in Flöckchen dazu geben. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Champignons säubern und feinblättrig schneiden. Das Kalbsfleisch in dünne Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin von allen Seiten scharf anbraten. Zum Schluss einen Teelöffel Mehl darüber streuen und goldbraun anrösten. Die Filetstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebelwürfel und die Champignons in einer Pfanne anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne und den Rinderfond dazugeben und alles verrühren. Das Fleisch hinzugeben und leicht aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Anschließend unter das Geschnetzelte heben. Das Geschnetzelte mit den Rösti auf Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

Elisabeth Mayer am 09. Februar 2015