

# Zürcher Geschnetzeltes mit glasierten Möhrchen und Rösti

**Für zwei Personen**

**Für das Geschnetzelte:**

2 Kalbsschnitzel à 160 g	200 g Champignons	1 Zwiebel
1 EL Butter	150 g Sahne	1 EL Mehl
75 ml trockener Weißwein	3 Zweige glatte Petersilie	3 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Möhrchen:**

1 Bund Karotten mit Grün	100 ml Gemüsefond	30 g Butter
1 EL Zucker		

**Für die Rösti:**

500 g festk. Kartoffeln	1 Muskatnuss	2 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Geschnetzelte:**

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Butter mit Mehl verkneten.

Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen und schnetzeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Geschnetzelte in kleinen Portionen darin anbraten und mit dem Bratensaft beiseitestellen. Die Zwiebel in einer weiteren Pfanne glasig braten. Die Champignons hinzufügen und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und Sahne angießen. Die Mehl-Butter in der Sauce auflösen. Einige Minuten köcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch und Fleischsaft vor dem Servieren dazugeben und nochmal leicht erhitzen.

**Für die Möhrchen:**

Die Karotten schälen und einen kleinen grünen Ansatz stehen lassen. Butter mit Zucker in einem Topf aufschäumen. Karotten darin ca. 5 Minuten dünsten, Fond angießen und weitere 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Rösti:**

Die Kartoffeln schälen und mit einer Vierkantreibe grob reiben. Die Kartoffelraspeln zu kleinen Talern formen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Taler darin etwa 5 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten.

Das Kalbs-Geschnetzelte mit glasierten Möhrchen und Rösti auf den Tellern anrichten, mit den Kräutern bestreuen und servieren.

Erna Henzler am 03. April 2017