

# Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

**Für zwei Personen**

**Für das Geschnetzelte:**

300 g Kalbfleisch	150 g braune Champignons	1 Zwiebel
20 g Mehl	100 ml trockener Weißwein	100 g Sahne
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	25 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für das Rösti:**

500 g festk. Kartoffeln	1 Muskatnuss	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für das Geschnetzelte:**

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Champignons mit einer Pilzbürste putzen und in feine Scheiben schneiden.

Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen und quer zur Faser in dünne Streifen schneiden.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, das Fleisch portionsweise scharf anbraten und etwas Mehl darüber stäuben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Zwiebelwürfel und Champignons in der Pfanne anbraten. Bratansatz mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazugeben und mit dem Weißwein verrühren. Das Fleisch dazugeben und etwa 4 Minuten köcheln lassen. Die Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Geschnetzelte heben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Rösti:**

Die Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider zu langen Faden schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelfäden hinzugeben, andrücken und 20 Minuten goldbraun braten lassen.

Herausnehmen, abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer würzen.

Das Zürcher Geschnetzelte mit Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

David Karl am 17. Januar 2018