

# Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons, Kartoffel-Rösti

**Für zwei Personen**

**Für das Geschnetzelte:**

500 g Kalbsschnitzel	200 g Champignons	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	150 ml Sahne	150 g Crème-fraîche
200 ml Gemüsefond	40 ml Weißwein	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Kartoffelrösti:**

3 große, festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Eier	50 g Mehl	Muskatnuss
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Geschnetzelte mit Champignons:**

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch in 1-2 cm dicke Streifen schneiden. Geschnetzeltes in die Pfanne geben und von allen Seiten scharf anbraten. Dann aus der Pfanne rausnehmen und zur Seite legen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in der gleichen Pfanne wie das Geschnetzelte andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Champignons putzen, die Stiele entfernen und nach Belieben kleinschneiden. Champignons zu Zwiebel und Knoblauch geben und scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond und Sahne angießen. Schmand einrühren und das Geschnetzelte zurück in die Pfanne legen. Alles zusammen ca. 10 Minuten köcheln lassen und kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Kartoffelrösti:**

Kartoffeln schälen, waschen, klein reiben und in einer Schüssel gut salzen.

Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln in ein Tuch geben und Wasser ausdrücken. Die Eier aufschlagen, verquirlen und zu den Kartoffeln geben.

Mehl zu den Kartoffeln geben und alles miteinander vermengen. Die Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Kleine Rösti formen und in einer Pfanne mit reichlich Öl goldbraun ausbacken. Fertige Rösti auf Küchenkrepp legen und überschüssiges Fett abtupfen.

Geschnetzeltes in einen tiefen Teller geben, Kartoffelrösti darauf platzieren und servieren.

Eva Grüenthal am 21. Februar 2022