

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Plätzchen

Für zwei Personen

Für das Zürcher Geschnetzelte:

2 Kalbsschnitzel, à ca. 150 g	1 rote Zwiebeln	125 g braune Champignons
60 ml halbtrockener Weißwein	100 ml Sahne	Stärke
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelplätzchen:

300 g festk. Kartoffeln	1 Ei	1 EL Mehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Für das Zürcher Geschnetzelte:

Die Zwiebel abziehen und 2 EL fein würfeln. Champignons putzen und vierteln. Fleisch quer zur Faserung in 1 cm dicke Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch entnehmen und beiseitestellen. Champignons und Zwiebeln in gleicher Pfanne anbraten, mit Weißwein und Sahne ablöschen und köcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Stärke abbinden. Fleisch hinzugeben und kurz erhitzen.

Für die Kartoffelplätzchen:

Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. Kartoffelmasse in einem Geschirrtuch auswringen. Ei trennen und Eigelb mit Mehl und Kartoffelmasse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne mit Butterschmalz auf beiden Seiten goldbraun braten. Gegebenenfalls in den Ofen bei 120 Grad Umluft geben.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Marcus Tanzen am 08. August 2022