

## Züricher Geschnetzeltes mit Champignons

### Zutaten: Für 4 Personen

200 g kleine Champignons	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1/2 kleine Bio-Zitrone	2 EL Butterschmalz	700 g Kalbsgeschnetzeltes
50 ml Sherry	1/4 l Kalbsfond	150 g Sahne
1 EL scharfer Senf	Salz	weißer Pfeffer
1 EL Petersilie, gehackt		

Die Pilze mit einem feuchten Küchenpapier abwischen, die Stielenden abschneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln, den Knoblauch nur leicht andrücken, nicht schälen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale fein abreiben und 2 EL Saft auspressen.

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen und heiß werden lassen. Das Fleisch darin portionsweise bei mittlerer bis starker Hitze jeweils gut 1 Minute anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Zwiebel, Pilze und den Knoblauch in die Pfanne geben und kurz andünsten. Mit dem Sherry oder Cognac ablöschen und einkochen lassen. Fond aufgießen, Sahne unterrühren und alles kräftig aufkochen.

Mit Zitronenschale und -saft, Salz und Pfeffer würzen, den Knoblauch entfernen. Fleisch und Petersilie untermischen und heiß werden lassen. Das Geschnetzelte mit dem Rösti servieren.

Christian Henze am 23. Februar 2018