

# Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Rösti

**Für zwei Personen**

**Für das Geschnetzelte:**

300 g Kalbfleisch	1 Zwiebel	150 g braune Champignons
25 g Butterschmalz	10 g Mehl	75 ml Weißwein
100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz
Pfeffer		

**Für die Rösti:**

500 g festk. Kartoffeln	1 EL Butter	1 EL Butterschmalz
feines Salz	Pfeffer	

Für das Geschnetzelte die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Champignons säubern und die Stiele kürzen. Die Pilze fein schneiden. Das Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Mehl darüber streuen und kurz anrösten. Die Fleischstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Zwiebelwürfel und Champignons in derselben Pfanne in etwas Butterschmalz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazu gießen und mit dem Weißwein verrühren. Das Fleisch zugeben und drei Minuten köcheln lassen. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blätter hacken. Petersilie unter das Geschnetzelte rühren und zum Rösti servieren.

Für das Rösti die Kartoffeln gründlich waschen, in eine großen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Einen halben Teelöffel Salz zugeben, nicht zu weich kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln pellen und grob raspeln. Mit etwas Salz mischen und in zwei Portionen teilen.

Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen. Eine Portion Kartoffelraspel hineingeben und unter Rühren braten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann die Kartoffelmasse mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen zusammenschieben. Mit einem entsprechend großen Teller, der genau in die Pfanne passt, beschweren. Die Rösti bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten. Dann die Rösti mithilfe eines Geschirrtuchs samt Teller stürzen und mit der hellen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei die Butter in kleinen Flöckchen vom Rand dazugeben. Im Backofen bei 60 Grad warmstellen. Mit der übrigen Kartoffelmasse eine zweite Rösti in Butterschmalz braten.

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 11. November 2016