HAUPTGANG

ZÜRCHER GESCHNETZELTES MIT RÖSTI

★★★★★ (75)

1 H 20 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Zürcher Geschnetzeltes

600 g	geschnetzeltes Kalbfleisch
etwas	Pfeffer, frisch gemahlen
etwas	Bratbutter
1 EL	Mehl
1	Zwiebel, fein gehackt
wenig	Bratbutter
300 g	Champignons, in feinen Scheiben
1,5 dl	trockener Weisswein
2,5 dl	Vollrahm
1 EL	Maizena
1 dl	Fleischbouillon

Rösti

1 kg	mehligkochende Kartoffeln, an der Röstiraffel gerieben
etwas	Salz & Pfeffer
2 EL	Bratbutter
1 EL	Butter

zum servieren

1 Bund	Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Zürcher Geschnetzeltes:
Das Fleisch leicht Pfeffern. Die Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch portionenweise ca. 3 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit wenig Mehl bestreuen. Mit Salz würzen.

2. Die Zwiebel mit Bratbutter andämpfen. Die Champignons dazu geben und einige Minuten mitdämpfen. Mit dem Weisswein ablöschen. Den Wein fast vollständig einkochen lassen.

3. Den kalten Rahm mit der Maizena verrühren. Mit der Bouillon in die Pfanne zu den Pilzen geben. Alles zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Sauce 3-4 Minuten köcheln und etwas eindicken lassen.

4. Das Fleisch in die Sauce geben. Kurz warm werden lassen. Die Hälfte der Petersilie unterheben. Die restliche Petersilie zum Garnieren verwenden.

5. Zubereitung Rösti:
Die Rösti zeitgleich mit dem Fleisch (Zubereitung Schritt 1) ansetzen. Die geriebenen Kartoffeln würzen. Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen.

6. Die Kartoffeln zufügen und bei mittlerer Hitze immer wieder rühren, damit die Streifen gleichmässig angebraten werden.

7. Zu einem Kuchen formen und zugedeckt 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Den Röstikuchen wenden, die Butter am Rand verteilen, nochmals 5 Minuten ungedeckt goldgelb braten.