



## HAUPTGANG

# ZÜRCHER GESCHNETZELTES MIT RÖSTI



★★★★☆ (39)

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.