

Züri Geschnätzlets

4-Personen

Original-Rezept

Zutaten :

- 400 - gr Kalbfleisch, in etwa 1 cm breite Streifen geschnitten. (Z.B. Kalbsnuss)
- 200 - gr Kalbsnierli, in etwa 1 cm breite Streifen geschnitten.
- etwas - Bratbutter
- wenig - Mehl zum bestäuben
- ½ - TL Salz
- wenig - Pfeffer aus der Mühle
- 1 - kleine Zwiebel, fein gehackt.
- 200 - gr Champignons , in feinen Scheiben.
- 1 - TL Zitronensaft
- 1 - dl Weisswein
- 2 - dl Rahm
- 1 - dl Fleischbouillon
- 1 - EL Maizena (Maisstärke)
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- 1 - Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt.

Zubereitung:

Den Ofen auf 60-Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch und Nierli portionenweise begeben, mit Mehl bestäuben, ca. 3- Minuten braten. Herausnehmen, würzen und warm stellen.

Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen.

Bratbutter in derselben Pfanne warm werden lassen, Zwiebel andämpfen, Champignons mit Zitronensaft mischen, begeben und cirka 2-Minuten mitdämpfen.

Weisswein dazugiessen, bei mittlerer Hitze einköcheln. Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren und dazugiessen, aufkochen.

Hitze reduzieren, cirka 3-Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist, würzen.

Fleisch, Nierli und die Hälfte der Petersilie begeben, nur noch heiss werden lassen.

Geschnetzeltes auf Platte anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen.

TIPP:

Die Kalbsnierli können auch durch 200-gr Kalbfleisch ersetzt werden.

Dazu passte eine feine Rösti