

Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes



Zutaten für 8 Personen:

etwas Bratbutter
1,5 kg Kalbfleisch (Nierstück oder Huft)
400 g Kalbsnieren
etwas Mehl zum Bestäuben
1 fein gehackte Zwiebel
500 g Champignons, in Scheiben geschnitten
etwas Zitronensaft
2 dl Weisswein
2 dl Vollrahm
4 dl Fleischbouillon
3 EL Maizena
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 cl Brandy oder Cognac
etwas gehackte Petersilie

Zubereitung:

Fleisch und Kalbsnieren von Sehnen und Fett befreien und in Streifen schneiden, würzen und mit Mehl bestäuben.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen und erst die Fleischstreifen und danach die Nierenstreifen etwa 3 Minuten scharf anbraten. Sie müssen im Innern noch etwas rosa sein.
Herausnehmen und warm stellen.

Bratbutter in derselben Pfanne mit dem Bratensatz warm werden lassen.
Zwiebeln andämpfen, Champignons mit Zitronensaft mischen, begeben und etwa 2 Minuten mitdämpfen.

Den Wein dazugiessen, bei mittlerer Hitze einköcheln.

Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren und dazugiessen.

Aufkochen, Hitze reduzieren und einköcheln bis die Sauce sämig ist, würzen.

Fleisch und Nierli begeben, erhitzen.

Nicht mehr kochen.

Das Geschnetzelte anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Traditionellerweise wird das Zürcher Geschnetzelte mit Röstli serviert.