


Koch mal Anders Züricher Geschnetzeltes von Francine Jordi

 [swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Zuericher-Geschnetzeltes-von-Francine-Jordi,rezept-zuericher-geschnetzeltes-100.html](https://www.swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Zuericher-Geschnetzeltes-von-Francine-Jordi,rezept-zuericher-geschnetzeltes-100.html)



Zutaten Rösti:

- 600 g Kartoffeln
- 20 g Butter
- 6 g Muskatnuss, gerieben
- 15 g Salz
- Öl

Zubereitung

Für die Rösti die Kartoffeln mit Schale 5 Minuten kochen. Wichtig ist dabei, dass die Kartoffeln noch halb roh bleiben. Die Kartoffeln abkühlen lassen, schälen und reiben. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und anschließend in die Pfanne geben und goldbraun braten.

Tipp: Zwischendurch mit dem Löffel etwas Wasser darüber geben, damit sich die Kruste besser bilden kann. Immer wieder vorsichtig nachsehen, wie sich die Kruste entwickelt. Zum Wenden einen Teller über die Pfanne legen und die Rösti darauf stürzen. Dann wieder zurück in die Pfanne für die zweite Seite. Soll nur eine einseitige Kruste entstehen, muss die Rösti vor dem Wenden länger in der Pfanne bleiben, damit alles durch ist.

Zutaten Geschnetzeltes:

- 500 g Kalbsfilet
- 200 g Champignons
- 60 g Schalotten
- 300 ml Sahne

- 100 ml Kalbsfond
- 40 ml Kalbsjus
- 20 g Schnittlauch
- 20 g Salz
- ein Schuss Weißwein
- 2 Prisen gemahlener, schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Das Kalbsfilet in Streifen, die Champignons halbieren und in Scheiben schneiden. Die Schalotten fein würfeln und den Schnittlauch in Ringe schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen, dann die Kalbsstreifen hineingeben und scharf anbraten. Das überschüssige Wasser abschütten und das Fleisch nach dem Würzen aus der Pfanne nehmen.

Im Anschluss die Butter und die Schalotten in der Pfanne kurz anschwitzen, Champignons hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Mit Kalbsfond und -jus aufgießen und das Ganze um die Hälfte einkochen lassen. Zuletzt die Sahne dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Kalbsstreifen in die Pfanne geben, kurz mit der Soße aufkochen lassen und am Ende den Schnittlauch hinzufügen.

Zum Servieren das Geschnetzelte und die Rösti auf einem Teller anrichten und mit frischem Schnittlauch garnieren.