

Vincent Klink

01. Februar 2018

Züricher Geschnetzeltes mit Rösti

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: mittel

Heimatküche

Zutaten:

Für die Rösti

600 g	Kartoffeln, halbfest kochend
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Butterschmalz

Für das Geschnetzelte

400 g	braune Champignons
4	Schalotten
1 Bund	glatte Petersilie
700 g	Kalbsrücken
etwas	Meersalz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL	Paprikapulver
2 EL	Pflanzenöl
100 ml	Rotwein
150 ml	Kalbsjus
100 ml	Sahne
etwas	Speisestärke
100 g	Crème fraîche



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser halb gar kochen, anschließend pellen.
2. Für das Geschnetzelte Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden. Champignons putzen und vierteln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
3. Den Kalbsrücken halbieren und quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen und nach und nach in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
4. Champignons in der gleichen Pfanne anbraten, Schalotten zugeben und kurz mit anschwitzen.
5. Mit Rotwein ablöschen und diesen komplett einkochen. Kalbsjus und Sahne zufügen, um ein Drittel einkochen und die Sauce eventuell mit etwas Stärke binden.
6. Das Fleisch in die Sauce geben, erhitzen und nochmals abschmecken.
7. Die Crème fraîche mit Salz sowie Pfeffer würzen und für das Anrichten reservieren.
8. In der Zwischenzeit die Kartoffeln auf der groben Reibe reiben, mit Salz und Pfeffer würzen.
9. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Kartoffelspäne als kleine Rösti in die Pfanne geben und von beiden Seiten ausbacken.
10. Das Geschnetzelte auf Teller verteilen, Rösti daneben anrichten. Reservierte Crème fraîche auf das Geschnetzelte geben und mit Petersilie bestreut servieren.

Pro Portion: 959 kcal / 4017 kJ

58 g Kohlenhydrate, 65 g Eiweiß, 36 g Fett