

# Züricher Geschnetzeltes mit Rösti

Fleisch-Gerichte » Kalb

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 750g Kalbsfleisch
- » 1 Zwiebel(n)
- » 6EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 125ml Weißwein
- » 200g Schlagsahne
- » 1TL Soßenbinder
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Kartoffeln mit Schale ca. 15min kochen. Abgießen, pellen und mindestens 2 Stunden auskühlen lassen.

2. Fleisch in Streifen schneiden. Zwiebeln fein würfeln. 2EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel darin andünsten, herausnehmen. Fleisch im Bratöl portionsweise ca. 2min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Alles wieder in die Pfanne geben. Mit Wein ablöschen, einmal aufkochen lassen und Sahne einrühren. Mit Soßenbinder binden und warm halten.

4. Petersilie hacken, Kartoffeln grob raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Daraus 8-12 Rösti portionsweise im restlichen heißen Öl in einer beschichteten Pfanne goldbraun braten. Geschnetzeltes mit Petersilie bestreuen und mit Rösti servieren.

Tip: Geschnetzeltes mit Champignons verfeinern.

Nährwerte: 700kcal/E45g/F37g/KH34g pro Portion

angelegt am: 17.05.2003

Rezept-Nr: 314

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke