



KUCHLER



## Züri Gschnetzles

Zubereitungszeit

**50 min**

Personen

**4**

### ZUTATEN

4Stk	Kartoffel (mehlig kochend)
600gr.	Kalbshuft
2Stk.	Zwiebeln
1Stk.	Knoblauch
100gr.	Kalbsjus
1B.	Petersilie
200gr	Butter
200gr	Weisse Champignon
1Stk.	Zitrone
100gr.	Kalbsfond
100gr	Rahm
1B.	Rosmarin

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln ca. 15-20 min kochen (nicht all zu weich). Danach mit kaltem Wasser abschrecken. Anschliessend mit einem Messer schälen und raffeln. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Rosmarin würzen. In einer Teflon-Pfanne in geklährter Butter ausbraten. Jede Seite ca. 15 min.

**Tipp:** Zwischen durch nach dem Wenden ein paar Butterflocken an an Rand verteilen.

Champignon dünn schneiden und mit etwas Butter und geschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne anziehen. Sofort mit Zitronensaft und Weisswein oder Champagner ablöschen. Würzen und Kalbsfond dazu geben. Das ganze reduzieren.

Die Kalbshuft (oder Filet) in dünne Streifen schneiden. Achtung bitte nicht zu dünn damit man das Fleisch rosa braten kann. Fleisch würzen mit Salz, Pfeffer und leicht mit Mehl stäuben. Anschliessend in sehr heisser Teflon-Pfanne anbraten und danach auf einem Lochblech oder Papier abtropfen lassen. Ein Stück Butter in die Bratpfanne geben und mit Champagner den Braten-Satz auflösen. Den Bratensatz zu den Champignon geben. Etwas Kalbs-Jus und die geschnittene Petersilie begeben. Einen Schluck Rahm dazu geben und das Fleisch zur Sauce geben.

En Guete