

## Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (für 4 Personen)

**Vor- u. Zubereitung:** 15 Min.

**Braten in der Pfanne:** ca. 15 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Zutaten

560 g Geschnetzeltes Kalbfleisch CH, à la minute  
10 g Weissmehl  
30 g Rapsöl VitaÖl  
Köferlis Haus Gewürzmischung für Fleisch

### Sauce

30 g Butter  
50 g Zwiebeln gehackt  
200 g Champignon frisch in 5mm Scheiben  
1,2 dl Weisswein  
1 dl Kalbsfond-Konzentrat «ARWO»  
80 g Saucenhalbrahm  
50 g Vollrahm steif geschlagen  
Petersilie gehackt  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

1. Das Kalbsgeschnetzelte eine Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Das Kalbfleisch mit Weissmehl stäuben und in heissem Rapsöl in der Bratpfanne unter Schwenken kurz anbraten, würzen und in ein Abtropfsieb geben. (Den Fleischsaft auffangen)
3. Butter in die Bratpfanne geben, Zwiebeln andünsten, nach ca. 2 Minuten Champignon mitdünsten, mit Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen.
4. Kalbsfond und den aufgefangenen Fleischsaft vom Geschnetzelten begeben und einkochen.
5. Anschliessend den Saucenhalbrahm begeben und zur gewünschten Konsistenz einkochen.
6. Das Fleisch wieder dazugeben und vorsichtig erhitzen (ohne aufzukochen), den Schlagrahm daruntermischen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
7. Anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu passt Rösti oder Spätzli.

### Zusatzinformationen

- Das Originalrezept beinhaltet zudem geschnetzelte Kalbsnieren.