

Rezept Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher-Art

Zutaten:

600 g Kalbfleisch (aus der Nuss oder Schnitzel)
250 g Champignons
4 feingewiegte Schalotten oder 1 feingewiegte Zwiebel
0,2 dl trockener Weißwein (Typ Riesling)
0,2 l Kalbsbrühe oder 0,1 l Heller Kalbsfond
1 EL Mehl
200 ml Süße Sahne
Zitronensaft
2 EL Butter
1 EL Pflanzenöl
1/4 Bund feingewiegte Petersilie
Salz, Pfeffer, 1 Zweiglein Thymian

Zubereitung:

Zwiebel oder Schalotten feinwiegen.
Champignons feinblättrig schneiden.

Petersilie feinwiegen.

Das Fleisch in Streifchen schneiden und mit dem Mehl vermischen.

Das Fett heiß werden lassen.

In der Pfanne das Fleisch kräftig abbraten, danach die

Schalotte oder die Zwiebel zugeben.

Die geschnittenen Pilze zugeben.

Würzen, mit Wein ablöschen und um die 1/2 einreduzieren. (Wg. der Kinder)

Mit Kalbsbrühe oder feiner mit Heller Kalbsfond aufgießen.

Mit der Sahne aufgießen und einkochen lassen bis zur gewünschten Sämigkeit.

Mit ein paar Spritzern Zitronensaft, das Gericht aufpeppen.

Nochmals abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

zurück zu den Weihnachtsrezepten