

Zürcher Geschnetzeltes

► **Während Rezepte für geschnetzeltes** Kalbfleisch bereits im 19. Jahrhundert im Alpenraum verbreitet waren, wurde das Zürcher Geschnetzelte laut Wikipedia erstmals 1947 in einem Kochbuch erwähnt. In diesem wird es als Gericht aus Kalbfleisch, Weißwein, Rahm und Fleischsauce beschrieben. Heute sind Varianten mit gebratenen Kalbsnieren verbreitet. Wer Kalbsnieren nicht mag, ersetzt die Menge je nach Rezept durch Kalbfleisch.

Pilze gehören eigentlich nicht in ein klassisches Zürcher Geschnetzeltes, werden aber – so auch in diesem Rezept – gerne zugegeben.

Für Zürcher Geschnetzeltes wird laut der Zeitschrift „Essen & Trinken“ grundsätzlich nur Kalbfleisch verwendet. Am besten eignet sich das feinfaserige, zarte Fleisch der Nuss, das quer zur Faser in ein Zentimeter breite Streifen geschnitten wird.

Damit das Kalbfleisch schön knusprig wird, raten erfahrene Köche, dies vor dem Braten mit Mehl einzustäuben.

Zubereitung

Das geschnetzelte Kalbfleisch in eine Schüssel geben, mit wenig Mehl und Curry bestäuben. Eine große Pfanne erhitzen, etwas Öl zugeben und das Kalbfleisch in mehreren kleinen Portionen scharf anbraten und anschließend bis zur weiteren Verwendung auf einen Teller geben.

Dann die geschnetzelte Niere ebenfalls anbraten und zum Kalbfleisch geben.

Butter in eine Pfanne geben, die Schalottenwürfel und Champignonscheiben zugeben und einige Minuten dünsten. Alles mit dem Wein ablöschen und einkochen, bis der Wein fast vollständig reduziert ist.

Nun die Sahne zugießen und aufkochen. Die Sauce

etwas reduzieren oder mit Saucebinder leicht andicken.

Fleisch und Nieren zugeben und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende, sprich kurz vor dem Servieren, Petersilie zugeben.

Traditionell serviert man in der Schweiz zu diesem Gericht Rösti. Reis oder dünne Bandnudeln und ein Salat sind eine gute Alternative.

Zubereitung von Rösti

Für Rösti benötigen Sie 800 g neue, fest kochende Kartoffeln, 2 EL Butterschmalz, 2 EL Butter und Salz. Die optimalerweise am Vortag gekochten Kartoffeln schälen, reiben und salzen. Butterschmalz erhitzen und sechs kleine Häufchen flach drücken, beidseitig je fünf Minuten goldgelb backen. Am Schluss Butter dazugeben und zum Geschnetzelten servieren.

Geschnetzeltes: (kJ/kcal pro Portion): 2.560/612.

www.fuchs-gewuerze.de

Eines der Schweizer Nationalgerichte ist Zürcher Geschnetzeltes. Es besteht aus nur wenigen Zutaten und ist schnell gemacht – ideal also für die Heiße Theke.

Tipp

Dieses und andere leckere Rezepte für den Fleischerimbiss finden Sie auch auf unserer Homepage www.fleischerei.de.

Zutaten für 4 Personen

- 600 Kalbsgeschnetzeltes
- 1 geschnetzelte Kalbsniere
- 250 g Champignonscheiben
- 3 EL Speiseöl
- 2 EL Butter
- 100 g Schalottenwürfel
- 100 ml Weißwein
- 300 ml Sahne
- 2 EL Weizenmehl
- 1/2 TL Curry (zum Beispiel Fuchs Curry „Gold-elefant“)
- Pfeffer, weiß gemahlen
- 1 bis 2 EL Petersilie, gerebelt



Schnell zubereitet und ein Rezeptklassiker schlechthin: Zürcher Geschnetzeltes.