

| | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| Home | Spanisch | Kochrezepte | Bildergalerien | | | |

Züricher Geschnetzeltes



ca. 30 Min.

[\[zurück zur Übersicht \]](#)

Züricher Geschnetzeltes ein ein Festtagessen! Es ist extrem leicht zuzubereiten, macht wenig Arbeit und schmeckt einfach nur super gut.

Kalbsschnitzelfleisch ist allerdings etwas teurer.



Zutaten

600 g Kalbsschnitzelfleisch

250 g frische Champignons

Margarine

Salz, weißer Pfeffer

2 mittelgroße Zwiebeln

1 1/2 EL Margarine

2 gehäufte TL Mehl

1/8 Liter Fleischbrühe

1/8 Liter trockener Weißwein

(Silvaner, Riesling oder Grauer Burgunder)

200 ml süße Sahne

Salz, weißer Pfeffer

Paprikapulver

ca. 1/2 Bund krause Petersilie

Zubereitung

Das Kalbsschnitzelfleisch quer zur Faser in sehr dünne, etwa 3 mal 2 cm große Scheiben schneiden oder bereits vom Metzger schnetzeln lassen.

Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in der Butter in einem Topf ca. 5 Min. schwitzen lassen. Öfter umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebeln fein würfeln und in einer Pfanne in der Margarine bei mittlerer Hitze 2 Min. andünsten. Die Hitze erhöhen, das Fleisch dazu geben und unter Wenden 5 Min. anbraten.

Die Champignons unter das Fleisch mischen und alles erhitzen. Das Mehl drüber steuben und gut unterrühren.

Heiße Fleischbrühe und Wein aufgießen und erhitzen, bis es zu kochen anfängt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sahne dazu gießen und nochmals erhitzen, aber nicht mehr kochen. Eventuell noch mal nachwürzen.

Alles in eine Servierform geben und mit Paprikapulver und gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu passen sehr gut Rösties und Salat.