

Zürcher Geschnetzeltes



Zutaten

800g	Geschn. Kalbfleisch
etwas	Bratbutter (zum anbraten)
1 EL	Mehl
1	Zwiebel
200g	Champignons (in Scheiben)
1dl	Weisswein
2.5dl	Vollrahm
1dl	Fleischbouillon
1 EL	Maizena
etwas	Salz und Pfeffer (zum Abschmecken)
3 EL	Petersilie

Zubereitung

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 3 Min. braten, mit wenig Mehl bestäuben, herausnehmen, würzen, warm stellen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.
3. Zwiebel hacken und andämpfen, Champignons ca. 5 Min. mitdämpfen.
4. Wein dazugießen, fast vollständig einköcheln. Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren, dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 3 Min. kochen, würzen. Fleisch und die Hälfte der Petersilie begeben, nur noch heiss werden lassen. Geschnetzeltes auf den Tellern anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen.