Rezept

Klassisches Zürcher Geschnetzeltes

Ein Rezept von Klassisches Zürcher Geschnetzeltes, am 29.04.2024

Zutaten

1 Bund	glatte Petersilie
250 g	Champignons
3 EL	Butterschmalz
	Salz
1/8 l	Weißwein
1	kleine Zwiebel
600 g	Kalbfleisch (aus der Oberschale)
1 EL	Mehl
	Pfeffer
200 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Die Zwiebel schälen, halbieren und klein würfeln.

3. Pilze mit Küchenpapier abwischen, um Erdreste zu entfernen, trockene Stielenden abschneiden (die Pilze nicht waschen). Pilze in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden – also nicht zu dünn, dann tritt später beim Braten etwas weniger Wasser aus und die Pilze behalten mehr Biss.

4. Das Fleisch quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Je dünner die Scheiben, desto zarter wird das fertig gebratene Fleisch. Allerdings ist es auch schwieriger, das Geschnetzelte zu braten, ohne dass es anfängt in der Pfanne zu kochen. Eine Dicke von 3-4 mm ist perfekt.

5. Dann die Fleischscheiben in fingerbreite Streifen schneiden.

6. Eine große, schwere Pfanne stark erhitzen. 1 EL Butterschmalz hineingeben und zerlassen. Darin ein Drittel des Fleisches bei starker Hitze in 3-4 Min. hellbraun anbraten – dabei in den ersten 2 Min. nicht bewegen und auch nicht salzen.

7. Nach diesen ersten 2 Min. das Fleisch mit etwas Mehl bestäuben, einmal schwenken oder umrühren und weiterbraten, bis es gar ist. Dann das Fleisch in eine flache Schüssel gleiten lassen.

8. Die Pfanne mit Küchenpapier nicht zu gründlich auswischen, wieder erhitzen und mit 1 EL Butterschmalz die zweite Fleischportion braten. Und schließlich die dritte Portion mit dem übrigen Schmalz.

9. Die Zwiebel und die Pilze in die Pfanne geben und bei starker Hitze in 2 Min. hellbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen. Die Sahne dazugeben und etwa um ein Drittel einkochen, bis die Sauce etwas cremig wird.

10. Die Petersilie dazugeben und unterrühren. Das Fleisch jetzt erst salzen und pfeffern, mit in die Pfanne geben und alles noch 1 Min. kochen lassen – nicht viel länger, sonst wird das Fleisch trocken und zäh.

11. Das Kalbsgeschnetzelte abschmecken, auf Tellern anrichten, servieren. Dazu passen besonders gut Rösti oder Kartoffelpüree.