

Rezept

Zürcher Geschnetzeltes mit Steinpilzen

Ein Rezept von Zürcher Geschnetzeltes mit Steinpilzen, am 09.06.2026

Zutaten

600 g Kalbsfiletspitzen	2 Schalotten (à ca. 0 g)
200 g frische Steinpilze	2 EL Butterschmalz
75 ml trockener Weißwein (z. B. Chardonnay)	250 ml Kalbsfond (Glas)
200 g Sahne	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1 Prise Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch gründlich trocken tupfen, falls nötig von Sehnen und Fett befreien und in gleichmäßig dünne Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Steinpilze mit einem Pinsel oder Küchenpapier säubern (nicht waschen), putzen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Eine große beschichtete Pfanne erhitzen, erst dann 1 EL Butterschmalz zugeben. Die Hälfte des Fleisches in das heiße Fett geben und bei starker Hitze unter gelegentlichem Rühren 1-2 Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Restliches Fleisch im restlichen Butterschmalz ebenso anbraten.
3. Die Pilze im heißen Bratfett portionsweise in je 1/2 Min. bei großer Hitze anbraten und herausnehmen. Die Hitze reduzieren, die Schalotten in die Pfanne geben und ca. 4 Min. bei mittlerer Hitze glasig werden lassen. Mit Weißwein und Fond ablöschen und die Sauce 5 Min. einkochen.
4. Sahne und den Fleischsaft, der sich auf dem Fleischteller gebildet hat, in die Pfanne geben und alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. einkochen, bis die Sauce leicht cremig wird. Mit Salz, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Fleisch und Pilze untermischen und bei kleiner Hitze noch einmal kurz erwärmen. Sofort auf vorgewärmten Tellern servieren. Dazu passen Kartoffel-Artischocken-Rösti.