

# Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

89

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Brigitte Sonderheft 20/90

**Bemerkungen:** Zum Geschnetzelten sind die Rösti ein Muß. Nicht nur in der Schweiz.

**Zutaten:** (4 Portionen)

Rösti:  
1 kg mehlig kochende Kartoffeln,  
Salz,  
50 g Butterschmalz;

Geschnetzeltes:  
3 Scheiben Kalbsschnitzel à 200 g,  
2 Schalotten,  
250 g braune Champignons,  
30 g Butterschmalz,  
S EL trockener Weisswein  
(ersatzweise Apfelsaft),  
1 Becher Schlagsahne (200 g),

**Rezept:** Kartoffeln waschen und in der Schale etwa zwölf Minuten kochen, so daß sie nicht ganz gar sind. Das Fleisch flachdrücken und in schmale Streifen schneiden. Eventuell mit Küchenkrepp trockentupfen. Schalotten abziehen und hacken. Champignons in dünne Scheiben schneiden. Die lauwarm abgekühlten Kartoffeln schälen und auf einer Rösti- oder Rohkostreibe grob raffeln. Leicht salzen und in vier Portionen teilen.

Etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne (Ø 18 cm) erhitzen. Nacheinander die Röstiportionen von jeder Seite bei mittlerer Hitze sechs bis sieben Minuten hellbraun braten.

Die fertigen Rösti im Backofen bei 100 Grad/Gas Stufe 1 heiß halten.

Für das Geschnetzelte Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen portionsweise bei großer Hitze unter Wenden kurz anbraten, bis das Fleisch leicht gebräunt ist. Aus der Pfanne nehmen und die Schalotten darin weichdünsten. Champignons dazugeben und kurz mitbraten. Wein und Sahne zugießen und alles bei großer Hitze in der offenen Pfanne cremig einkochen. Das Fleisch dazugeben, salzen, pfeffern und sofort mit den Rösti servieren

(pro Portion ca. 750 Kalorien). Fertig in 40 Minuten.

Tip für die Mikrowelle: So lassen sich die Rösti gut vorbereiten: 250 g Kartoffeln schälen und raffeln, in eine mikrowellengeeignete Form geben. Bei 600 Watt vier Minuten garen, damit die Kartoffeln leicht zusammenkleben, danach wie oben beschrieben in der Pfanne braunbraten.