



Gesamtzeit: 50 min



Aktivzeit: 50 min



Einfach

## Zutaten

für 4 Personen

**400 g** Huft vom Schweizer Kalb  
**200 g** Nierli vom Schweizer Kalb  
**1 EL** Weissmehl  
**1 EL** Bratbutter (1)  
**0.5 TL** Salz  
Pfeffer  
**800 g** festkochende Kartoffeln  
**1 TL** Salz  
**1** Ei  
**1 EL** Mehl  
Bratbutter (2)  
**250 g** Champignons  
**1** Zwiebel  
**1 EL** Bratbutter (3)  
**2 dl** Weisswein  
**0.5 EL** Speisestärke  
**2 dl** Rahm  
**1 dl** Rindsbouillon  
Salz, Pfeffer  
**0.5 Bund** glattblättrige Petersilie

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

**572** kcal  
**19 g** Eiweiss  
**35 g** Kohlenhydrate  
**5 g** Fett



enthält Gluten



enthält Laktose

## Zubereitung



Huft und Nierli trocken tupfen, in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden. Mit Mehl bestäuben.

- 2 Bratbutter (1) in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Minuten braten, herausnehmen, würzen.
- 3 Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel reiben, salzen, ca. 10 Minuten ziehen lassen. In einem Tuch gut ausdrücken, mit Ei und Mehl mischen. Bratbutter (2) in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse ca. 12 Taler formen, portionenweise beidseitig je ca. 5 Minuten braten, warm stellen.
- 4 Champignons rüsten, in Scheiben schneiden, Zwiebel rüsten, fein hacken. Bratbutter (3) in derselben Pfanne erhitzen. Gemüse ca. 2 Minuten darin andünsten. Mit Wein ablöschen, einreduzieren.
- 5 Speisestärke in 2 EL Wasser anrühren, mit Rahm und Bouillon in die Pfanne giessen, ca. 3 Minuten köcheln, würzen. Fleisch zurück in die Pfanne geben, warm werden lassen.
- 6 Züri-Geschnetzeltes mit Röstitalern anrichten, Petersilie grob hacken, Fleisch damit bestreuen.  
Wer keine Nierli mag, lässt sie einfach weg und erhöht die Huftmenge auf 600 g.