Zürcher Geschnetzeltes

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 40 min
Aktivzeit: 40 min
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

600 g	Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb (z.B. aus der Nuss)
	Pfeffer aus der Mühle
200 g	Champignons
1	Zwiebel
40 g	Butter
1.5 dl	trockener Weisswein
2.5 dl	Rahm
1 dl	Bouillon
	Salz
1 Bund	Peterli

Nährwerte

1 Portion (ohne Rösti) enthält ca.:

460	kcal
35 g	Eiweiss
4 g	Kohlenhydrate
33 g	Fett

Glutenfrei
enthält Laktose

Tipp

Statt Kalbfleisch kann auch Poulet- oder Schweinefleisch verwendet werden. In der Metzgerei schneidet man dir das Fleisch auch gerne vor.

Zubereitung

1. Das Kalbfleisch in feine Streifen schneiden und leicht pfeffern. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln.

2. Butter in einer Pfanne erhitzen, Kalbfleischstreifen darin portionsweise anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm halten.

3. Zwiebeln und Champignons in die Pfanne geben und unter Rühren anbraten. Mit Weisswein ablöschen, Rahm und Bouillon zugeben und cremig einkochen.

4 Fleisch in die Sauce geben, kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Mit gehacktem Peterli bestreut servieren.

Dazu passt Rösti.