

Züricher Geschnetzeltes mit Berner Rösti

Zutaten für vier Personen

400 g Kalbsfleisch	100 ml Sahne
2 EL Butterschmalz	0,5 Bund glatte Petersilie
2 EL Butter	1 kg Kartoffeln, vorwiegend fest kochend
1 Schalotte	200 g Bergkäse
200 g Champignons	500 g Tomaten
1 EL Mehl	Salz
10 ml Weißwein (trocken)	Pfeffer aus der Mühle
200 ml Kalbsfond	
1 Zitrone	

So bereiten wir das original Züricher Geschnetzeltes und das Berner Rösti zu

1. Für die Rösti die Kartoffeln kochen, schälen und mit einer Gemüsereibe grob reiben.
Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln in die Pfanne geben, zum Rösti formen und vorsichtig und nicht zu heiß auf beiden Seiten braten.
Immer wieder etwas Butter zugeben.
2. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden und auf den auf eine Platte gestürzten Rösti verteilen und mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen.

Bei 180 °C kurz überbacken bis der Käse leicht gebräunt ist.

1. Für das Geschnetzelte, das Kalbfleisch in nicht zu feine Streifen schneiden und in etwas heißem Butterschmalz kurz anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen.
Das Fleisch noch rosa aus der Pfanne nehmen und in einer Schüssel warm stellen.
2. Einen Esslöffel Butter in dieselbe Pfanne geben und eine fein gehackte Schalotte glasig andünsten.
Nun die Pilze in Scheiben schneiden, dazugeben und drei Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen, etwas einreduzieren.
Kalbsfond einfüllen und die Hälfte einkochen dann die Sahne zugeben und wieder etwas reduzieren.
3. Aus einem EL Butter und einem EL Mehl einen Klumpen kneten und ggf. damit etwas abbinden, Abschmecken mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer.

Das Fleisch und die gehackte Petersilie dazugeben, kurz aufkochen und mit dem Rösti servieren.