

Zürigschnätzlets

4 portionen

- 600 g Kalbfleisch, in dünne Streifen geschnitten (gut geeignet sind Kalbsplätzli vom Stotzen)
- Bratbutter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 250 g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 EL Mehl
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Rahm
- Salz, Pfeffer
- 1 EL gehackte Petersilie



Fleisch bei starker Hitze kurz in Butter anbraten. Bevor das Fleisch Saft abgibt aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Hitze der Herdplatte etwas reduzieren. Zwiebel in die Pfanne geben, leicht andünsten.

Champignons begeben, kurz mitdünsten, mit Mehl bestäuben, gut mischen.

Mit Wein ablöschen. Bis zur Hälfte einkochen lassen.

Rahm begeben, etwas einkochen lassen. würzen.

Fleisch in die Sauce geben (nicht mehr kochen), kurz erwärmen, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Dazu passt besonders gut Rösti, aber auch breite Nudeln.
