

ZUTATEN:

- 600-750 g Kalbfleisch zum kurz anbraten (z.B. Filet oder Nuss)
- 200-250 g Champignons
- 1/2 Stück Zwiebel
- 150-200 ml Schlagobers
- 50 g Crème fraîche
- 1 Schuss Weißwein
- 1 Schuss Rindsuppe
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- 1-2 EL Mehl (zum Stauben)
- Butter, Öl zum Braten



DAUER:
ca. 60 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht

Züricher Geschnetzelt

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch in mundgerechte Streifen schneiden. Salzen, pfeffern, mit Mehl stauben und gut durchmischen. Zwiebel feinwürfelig, die geputzten Pilze in Scheiben schneiden.

In einer möglichst großen Pfanne etwas Butter sowie Öl erhitzen und das Fleisch in mehreren Tranchen auf beiden Seiten kurz, aber kräftig anbraten (wird zu viel Fleisch auf einmal gebraten, so tritt zu viel Flüssigkeit aus und es wird trocken).

Das Fleisch sollte innen noch rosa sein. Jeweils herausheben, in eine feuerfeste Schüssel geben und warm stellen (am besten im leicht - auf ca. 50° - vorgeheizten Backrohr). Überschüssiges Fett aus der Pfanne abgießen, etwas Butter erhitzen und zuerst die Zwiebeln hell anschwitzen.

Dann Pilze zugeben und alles braten, bis kaum mehr Flüssigkeit vorhanden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Schuss Weißwein ablöschen, einkochen lassen und wenig Rindsuppe zugießen.

Schlagobers einmengen und kurz einkochen lassen. Crème fraîche mit wenig Mehl (ca. 1 KL) glatt rühren, zugeben und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz mollig einkochen. Fleisch mit Saft zugeben, bei kleiner Hitze kurz erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen, da das Fleisch sonst hart wird.



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam