

## *Zürcher Geschnetzelt*

### *Nur das Echte ist das Rechte!*

#### *Die Vorarbeit:*

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

#### *La Mise en Place:*

**100 g Kalbsnierchen, wenig Mehl, 200 g Kalbsgeschnetzelt, Paprika, 1 Schalotte, 100 g kleine Champignons, ½ Bund Petersilie, Butter, einige Tropfen Zitronensaft, 1 dl Weisswein, 1 dl Bouillon, 1 dl Sossenhalbrahm, Pfeffermühle**

#### *Die Vorbereitung:*

Das Nierchen in kleine Würfelchen schneiden und mit wenig Mehl bestäuben. Das Kalbsgeschnetzelte dazu legen und alles mit Paprika bestäuben. Die Schalotte fein hacken und die Champignons in Scheibchen schneiden. Petersilie fein hacken.

#### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Fleisch darin nur gerade zwei Minuten braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte im Ofen geben und während 25 Minuten nachgaren.

In der gleichen Pfanne Butter schmelzen und die Schalotte darin dämpfen. Champignons und Zitronensaft kurz mitdünsten. Weisswein und Bouillon angiessen und vollständig einkochen. Sossenhalbrahm dazu giessen und weiterköcheln, bis die Sosse sämig bindet. Mit Pfeffer bestäuben.

#### *Die Vollendung:*

Das Fleisch zur Sosse geben und sorgsam mischen. Mit Petersilie bestreuen.

#### *Das passt dazu:*

Traditionsgemäss eine schöne Röstli servieren

