Zürcher Gschnetzeltes

Kategorien: Fleischgerichte, Pfannengerichte, Ragouts, Schmorgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

600 g Kalbfleisch (dünne, kleine Stücke, am besten aus der Keule)
2 Zwiebeln
250 Champignons
Öl
Salz
Pfeffer
1 Esslöffel Mehl
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Becher Schlagobers
1/8 Weißwein (125 ml)
Prise Zucker
1/4 Zitrone

Zubereitung

Kalbfleisch unter fließendem Wasser abspülen, trockentupfen.
In schmale Streifen schneiden.
Zwiebeln schälen, fein würfeln.
Champignons trocken putzen, in Scheiben schneiden.
Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen.
Die Hälfte der Kalbfleisch-Streifen auf großer Flamme in 2-3 Minuten anbraten, dabei häufig wenden.
Salzen, pfeffern, herausnehmen.
Das Ganze mit der zweiten Hälfte des Fleisches wiederholen.
Zwiebelwürfel und Champignons im vorhandenen Bratfett 2-3 Minuten andünsten.
Mehl darüber geben, kurz andünsten.
Schlagobers und Weißwein hinzugeben.
Unter Rühren aufkochen.
Bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten einkochen lassen.
Fleischstreifen wieder hinzugeben und auf kleiner Flamme erhitzen - nicht kochen, das Fleisch wird sonst trocken und zäh.
Das Ganze mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Zitronenschale-, und Saft abschmecken.
Dazu passen: Rösti, Reis oder Nudeln. Und ein leichter, grüner Salat.