

Zürcher Geschnetzeltes

Kategorie: Hauptgericht

Zubereitungszeit : 30 min

Portionen: 4

Zutaten:

- 500 g Kalbsnuss
- 150 g Champignons
- 2 Schalotten
- 40 g Butter
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 125 ml Sahne
- 3 EL Cognac
- Zitronensaft
- 2 EL frisch gehackte Petersilie

Beschreibung:

1. Die Kalbsnuss waschen, trocken tupfen und in kleine Streifen schneiden. Die Pilze putzen, feucht abreiben und in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und würfeln.
2. Die Butter in einem Bräter erhitzen, dann das Öl zugeben und ebenfalls erhitzen. Die Schalotten und Pilze darin 1 Minute dünsten. Dann das Geschnetzelte hinzufügen und unter Rühren etwa 4 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Sahne und den Cognac angießen und einmal aufkochen. Mit Zitronensaft abschmecken, die Petersilie unterheben. Zürcher Geschnetzeltes mit Reis servieren.

Notizen:

