

## Zürcher Geschnetzeltes



### Zubereitung

1. Backofen auf 80 °C vorheizen. Eine Platte mitwärmen. Zwiebel hacken. Champignons in feine Scheiben schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Bratpfanne im Öl in zwei Portionen anbraten. Auf die Platte geben und im Ofen 15 Minuten nachgaren.
2. Butter im Bratsatz schmelzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons dazugeben und kurz mitdünsten. Alles mit Mehl bestäuben und gut mischen. Mit Wein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Fond und Rahm dazugiessen. Die Sauce bei guter Hitze sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Sauce geben und noch gut heiss werden lassen. Petersilie hacken. Geschnetzeltes mit Petersilie garnieren.

### Zubereitungszeit

30 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 470 kcal

Eiweiss: 29 g

Fett: 33 g

Kohlenhydrate: 8 g

### Tipps zu diesem Rezept

- [Rösti](#)

### Zutaten für 9 Portionen

2.25	Zwiebel
450 g	weisse Champignons
	Pfeffer
4.5 EL	Erdnussöl
4.5 EL	Butter
2.25 EL	Mehl (gestrichen)
3.375 dl	Weisswein
4.5 dl	Kalbsfond oder Hühnerbouillon
4.5 dl	Vollrahm
	Petersilie (zur Garnitur)
1125 g	Kalbsgeschnetzeltes
	Salz