



Zürcher Geschnetzeltes

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

3 kg	Kalbfleisch, geschnetzelt	1,25 kg	Champignons
5	Zwiebeln	500 ml	Kalbsfond (Alternativ Gemüsebrühe)
5 EL	Bratbutter	1 L	Sahne (Rahm)
500 ml	Weißwein		Salz & Pfeffer
	Petersilie, fein gehackt zum Garnieren		

Zubereitung

-
1. Kalbfleisch in feine Streifen bzw. Stücke schneiden. In einer großen Pfanne die Bratbutter erhitzen und das Kalbfleisch portionsweise anbraten. Aus der Pfanne raus nehmen und warm stellen.
 2. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und klein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebelwürfel und Champignonscheiben glasig dünsten und mit Weißwein ablöschen.
 3. Kalbsfond (oder Gemüsebrühe) und die Sahne (Rahm) hinzufügen und köcheln lassen bis eine cremige Sauce entsteht.
 4. Das Kalbfleisch in die Pfanne zur Sauce geben und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken lassen.
 5. Mit frischer Petersilie garnieren und mit beliebigen Beilagen servieren.