

## Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Schweiz (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 1.2 kg grosse, festkochende Kartoffeln
- 600g Kalbgeschnetzeltes
- 1 Zwiebel
- 300g weisse Champignons
- Zitronensaft
- 2½ dl Kochrahm
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Hühnerbouillon (Wasser mit 1 Esslöffel Bouillonpulver)
- 5...7 Esslöffel Maizena Express (Stärke)
- frische Petersilie
- Öl
- Butter
- 1 Esslöffel Salz
- Pfeffer

### Vorbereitung:

- Am Vortag die Kartoffeln in einem grossen Wassertopf halb weich kochen (ca. 20 Minuten).
- Am nächsten Tag die Kartoffeln schälen und mit einer groben Raffel in feine Stäbchen raffeln. Salz unterrühren.
- Champignons waschen, Stielende abschneiden, trocknen und in dünne Scheiben schneiden; mit Zitronensaft beträufeln
- Zwiebel und Petersilie klein hacken

### Zubereitung:

- Rösti:
  - Eine Bratpfanne nehmen, in die ein grosser Teller passt, mit dem man die Rösti dann wendet.
  - Reichlich Butter in der Bratpfanne erhitzen. Die Kartoffeln begeben und während ca. 10 Minuten bei gelegentlichem Rühren anbraten.
  - Dann die Kartoffeln zu einem Kuchen formen. Die Hitze reduzieren und die erste Seite ca. 3 Minuten goldbraun weiterbraten.
  - Mit dem Teller die Rösti wenden und die zweite Seite ebenfalls 3 Minuten anbraten. Zuvor nochmals etwas Butter in die leere Pfanne geben.
  - Im 60°C Backofen warm stellen.
- Geschnetzeltes:
  - Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von Hand einreiben. Dann in 2 Portionen kurz sehr heiss in der Bratpfanne mit Öl anbraten. Nur so lange, dass sich kein Wasser löst (ca. 5 Minuten, es soll innen rosa bleiben).
  - Im 60°C Ofen warm stellen.

- Dann im Bratsatz in der selben Pfanne Butter schmelzen und die Zwiebel dünsten. Champignons dazu geben, mitdünsten bis sie etwas weich sind und mit Weisswein ablöschen.
- Hühnerbouillon, Rahm und Maizena zugeben und etwas einkochen lassen. Soviel Maizena begeben, bis die Sauce sämig ist.
- Das Fleisch und die Petersilie zugeben und nochmals heiss machen.

### Tipp:

- Man findet Rösti-Rezepte mit vorgekochten aber auch mit rohen Kartoffeln. Meine Erfahrung zeigt, dass nur die mit am Vortag nicht zu weich gekochten Kartoffeln perfekt gerät.
- Für alle Deutschen:
  - Rösti ist feminin: die Rösti (Singular), die Röstis (Plural); ausgesprochen „Röschi“.
  - Die Bewohner von Zürich sind Zürcher und nicht Züricher. Deshalb ist es das „Zürcher Geschnetzelte“.
- Es gibt heute auch recht gut Fertigröstis im Beutel. Für 4 Personen 2...3 Fertigröstis. 3 Minuten anbraten, kompakt formen und dann je Seite 6 Minuten goldbraun braten.

