

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.

Rodolfos

Lieblingsrezepte

