

Zart, fein und köstlich

# Kalbfleisch

## Kalbsgeschnetzeltes

nach Zürcher Art

(für 4 Personen)

### Geschnetzeltes

600 g Kalbfleisch-  
geschnetzeltes  
Butterschmalz oder Öl  
1 Zwiebel  
250 g frische,  
weiße oder braune  
Champignons  
Salz, Pfeffer

### Soße

125 ml trockener  
Weißwein oder  
Kalbsfond  
125 ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
Zitronensaft  
1 Teelöffel Speisestärke  
gehackte Petersilie



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Meire Weidemann

Zwiebel pellen und würfeln. Champignons putzen, in Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 80 °C Umluft vorheizen.

Für das **Geschnetzelte** Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin in kleinen Portionen von allen Seiten anbraten.

Das Fleisch herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen warm stellen.

Zwiebeln und Champignons im Bratsatz anbraten, herausnehmen.

Für die **Soße** in den Bratsatz Wein oder Kalbsfond gießen, kurz aufkochen. Sahne einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Soße eventuell etwas andicken. Dazu Speisestärke mit wenig Wasser mischen, in die Soße gießen, unter Rühren aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Das Geschnetzelte, Zwiebeln und Champignons zugeben, kurz anwärmen. Wenn Flüssigkeit fehlt, etwas Kalbsfond zugießen. Das Zürcher Geschnetzelte abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.



**Besser von hier: KDK – Kalbfleisch aus Deutschland steht für höchsten Genuss und für gesunde Ernährung.**

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter [www.deutsches-kalbfleisch.de](http://www.deutsches-kalbfleisch.de)

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen