

---

MARIANNE KALTENBACH

---

AUS  
SCHWEIZER  
KÜCHEN

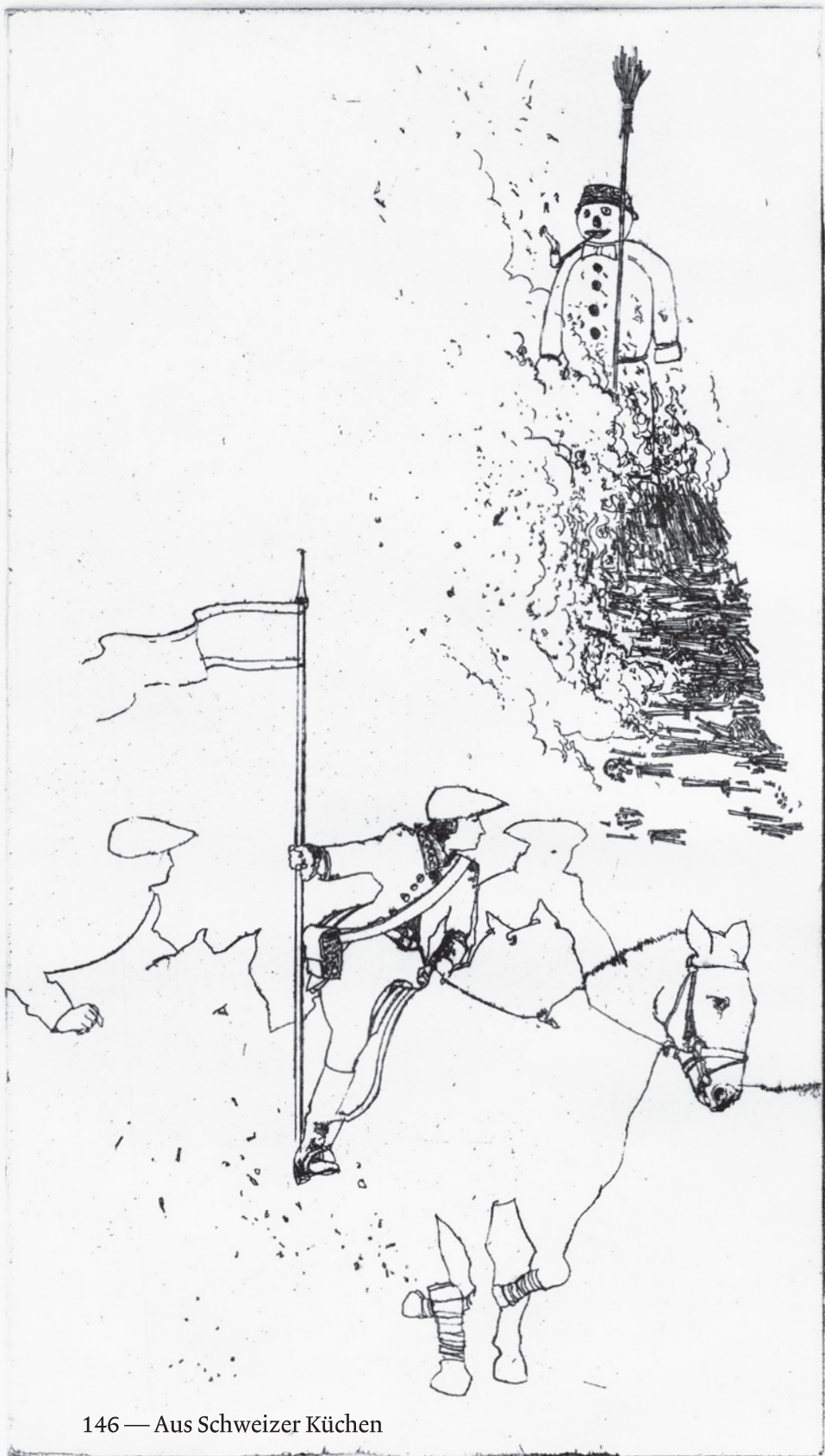
---

Mit Radierungen von Lorenz Meier

---

**DRS** 1

[www.echtzeit.ch](http://www.echtzeit.ch)



*Manche sind der Ansicht, dem echten «Gschnätzlets» werde ein Viertel bis ein Drittel Kalbsniere beigegeben*

---

## ZÜRI GSCHNÄTZLETS

---

### GESCHNETZELTES NACH ZÜRCHER ART

---

Kalbfleisch in kleine, dünne Scheibchen schneiden. — Die Butter in der Bratpfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze ganz kurz anbraten. Bevor das Fleisch Saft abgibt, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. — Gehackte Schalotten in die Pfanne geben, leicht anziehen lassen. — Mit Mehl bestäuben und mit Weisswein ablöschen. Bis zur Hälfte einkochen lassen, dann Rahm beimischen. Etwas eindicken lassen, gut würzen. — Fleisch hinein geben (nicht mehr kochen) und sofort auf den Tisch bringen. Mit Petersilie bestreuen.

*Arbeitsaufwand: 40 Minuten*

**Für 4 Personen**

600 g Kalbfleisch

4 Schalotten oder 1 kleine Zwiebel

2 dl Weisswein

Salz, Pfeffer

1 Prise Zitronenrinde

3 EL Butter

1 EL Mehl

2 dl Rahm

1 EL gehackte Petersilie

**Anmerkung:** Wer Zürcher Geschnätzlets in einer wunderschönen Ambiance geniessen will, geht am besten in das Restaurant «Kronenhalle», wo es auch Kutteln und andere Zürcher Spezialitäten gibt.