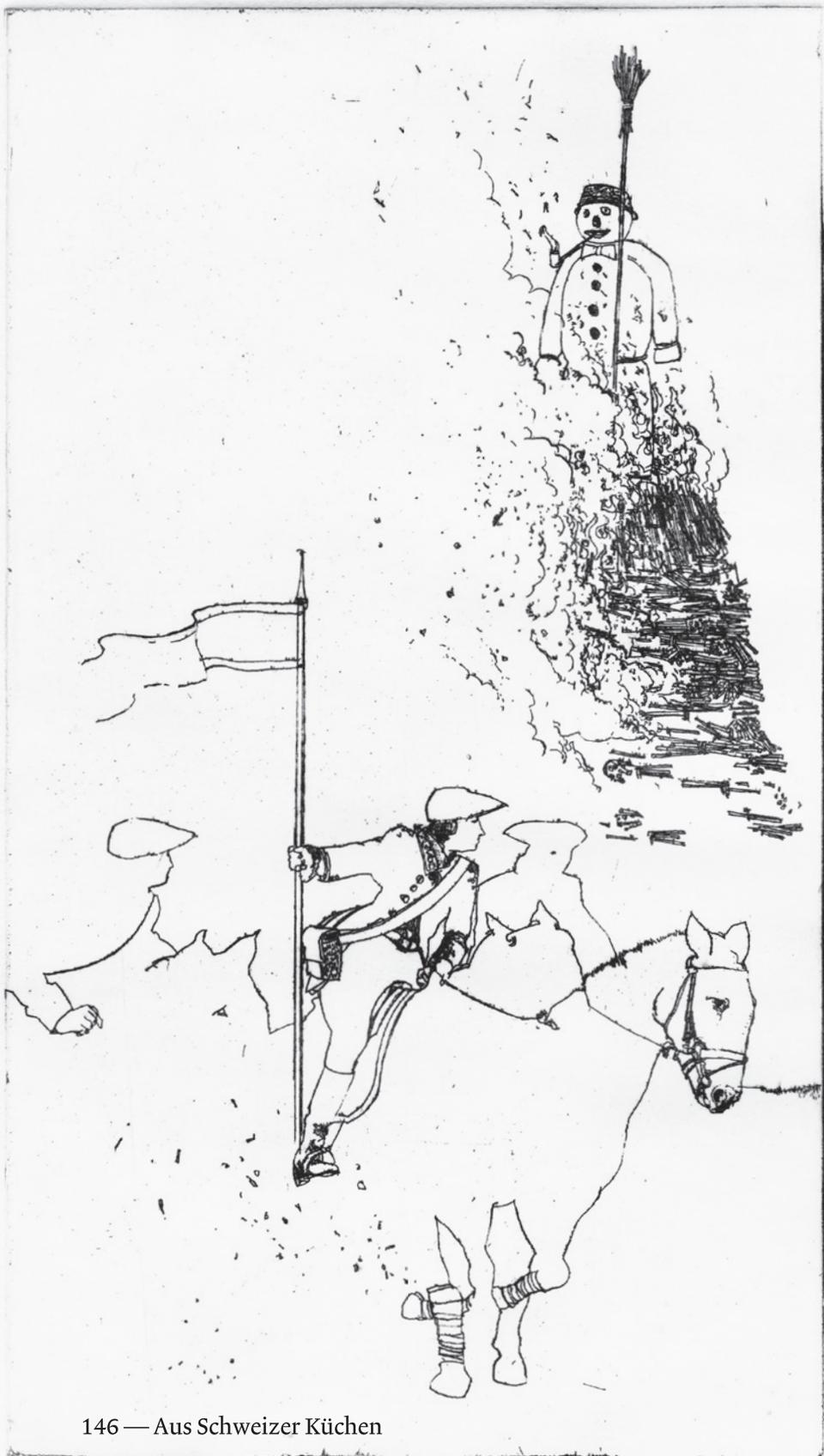

MARIANNE KALTENBACH

AUS
SCHWEIZER
KÜCHEN

Mit Radierungen von Lorenz Meier

DRS 1

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.