

Kochen mit Klaus

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g Kalbgeschnetzeltes, 2 Knobizehen, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer,
- 250 g Champignons, 300 ml Cremefine, 80 ml Weißwein,
- 1 Pck. Fix für Zürcher Geschnetzeltes, Petersilie & Schnittlauch

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen u. in Spalten schneiden.



2. Kalb in heißem Öl anbraten, Zwiebeln, Knobi, Pilze zufügen u. andünsten, salzen u. pfeffern. Mit Cremefine ablöschen. Fix einrühren, aufkochen u. etwas eindicken lassen. Mit dem Wein verlängern.



3. Kräuter unterheben, ca. 15 Min. erwärmen. Mit Salz, Pfeffer würzen.



Tipp des Chaoten: Mit Röstis servieren. Super lecker!!

