



Reservierungen und Informationen unter T. 0211.388 35 02 oder M. 0172.78 33 66 7
www.swiss-feinkost-catering.de oder info@swiss-feinkost-catering.de

Konkordiastr. 49 | 40219 Düsseldorf

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Röschi



Zutaten: (Rezept für eine Person)
100 g Kalbsfleisch (Eckstück oder Filet)
20 ml Champignonfond
50 ml Kalbsjus(Bratensauce)

20 ml Erdnussöl
10 g Zwiebeln
50 g Champignon
20 g Chasselas
30 g Sahne
10 g Kochbutter
Salz und Pfeffer

Rösti – Zutaten:

150 g Kartoffeln
10 g Speckwürfeln
10 g Zwiebeln
Etwas Fettstoff
Salz und Pfeffer



Es passt zu

diesem Gericht so mancher guter Tropfen, welcher aus dieser Auswahl Ihr persönlich Favorit wird, das liegt bei Ihnen.

Im feierlichen Umfeld brilliert der Château de Malessert Chasselas 1. Grand Cru als edler Begleitwein.

Für den Alltag bringt der Swissness Chasselas die nötige Untermalung ebenso an den Gaumen, wie der Swissness Fendant.

Wird an schönen Tagen draußen serviert, kommt die ganze Klasse des Les Chaumes Oeil de Perdrix zum Ausdruck.

Es mag so sein wie bei Rösti oder Röschi, Ihr Geschmack entscheidet.

Wie schön - Santé

Zubereitung: Kalbsfleisch nicht zu dünn schnetzeln, gedünstete Champignon in Scheiben schneiden. Öl in Pfanne stark erhitzen. Das möglichst trockene Fleisch dazugeben und unter Rühren mit der Bratgabel rasch anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl durch ein Sieb abgießen, Fleisch in Servierschüssel warm stellen. In der gleichen Pfanne die Butter erwärmen, gehackte Zwiebel zugeben, andünsten. Ablöschen mit Weißwein und Champignonfond, reduzieren. Champignonscheiben dazugeben, kurz dünsten. Auffüllen mit Kalbsjus und Sahne, auf den Siedepunkt erhitzen. Sauce an das Fleisch gießen, vermengen. Sofort servieren mit einer knusprigen Rösti.

Berner Rösti – Zubereitung: Am Vorabend Pellkartoffeln gut waschen und kochen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am Tag der Zubereitung schälen. Die Kartoffeln raffeln. Etwas Fettstoff in die Bratpfanne geben, erhitzen, gehackte Zwiebeln und Speckwürfeln kurz anbraten und dann die geraffelten Kartoffeln zugeben. Beidseitig goldgelb anbraten und servieren.