



Zürich Kalbsgeschnetzeltes mit Röstli

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 500g Kalbsgeschnetzeltes vom Stotzen
- n.b. gelbe Zwiebel
- 300g Champignons
- 250ml Rahm
- 1EL süsser Senf
- 1 kleines Glas Brandy
- 80g Mehl
- 1 Bund Thymian
- 50g Butter
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Pilze reinigen und vierteln. Die Zwiebel fein schneiden. Das Fleisch mit Mehl bestäuben, in ein Sieb geben und abschütteln, um überschüssiges Mehl zu entfernen.
2. Senf im Rahm ziehen lassen.
3. 30 g Butter in einer leicht erhöhten Pfanne schmelzen, die Zwiebel hinzufügen und 5 Minuten lang sanft braten, dabei häufig umrühren und sicherstellen, dass sie nicht braun wird.
4. Die Pilze hinzufügen und bei starker Hitze 3-4 Minuten lang anbraten, dann die Pilze und die Zwiebel mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseitestellen.
5. Die restliche Butter in die Kochflüssigkeit geben und, wenn sie geschmolzen und heiss ist, das Fleisch hinzufügen und bei starker Hitze 3-4 Minuten kräftig anbraten, bis es Farbe annimmt.
6. Mit Cognac ablöschen; sobald er verdampft ist, Senf und Rahm dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einigen Thymianzweigen würzen, den Topf abdecken, die Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren etwa 15 Minuten weiterkochen.
7. Nach 15 Minuten die Pilze und die Zwiebel wieder in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 5 Minuten kochen. Wenn die Rahmsauce noch zu flüssig ist, den Deckel abnehmen und die Hitze

erhöhen, um sie einzudicken; wenn sie zu dickflüssig ist, mit etwas Milch oder Wasser verdünnen.

8. Am Ende der Garzeit mit einigen Thymianblättchen würzen und mit Röstli servieren.