

# Kronenhalle - Geschnetzeltes

Zutaten  
**für 9 Personen**

Bratbutter zum Braten  
1800 g geschnetzeltes Kalbsfilet (à la minute)  
2.25 EL Mehl  
1.69 TL Salz  
wenig Pfeffer  
2.25 Zwiebel, fein gehackt  
600g Champignons, in feinen Scheiben (separat noch als Vegi)  
2.25 dl Weisswein  
5.63 dl Vollrahm  
2.25 dl Fleischbouillon  
2.25 EL Maizena  
Salz, nach Bedarf  
Pfeffer, nach Bedarf  
6.75 EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten

Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 3 Min. braten, mit wenig Mehl bestäuben, herausnehmen, würzen, warm stellen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.
2. Zwiebel andämpfen, Champignons ca. 5 Min. mitdämpfen.
3. Wein dazu giessen, fast vollständig einköcheln. Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren, dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 3 Min. kochen, würzen. Fleisch und die Hälfte der Petersilie begeben, zudecken und warm stellen bei 60 Grad.

Gschnetzeltes auf den Tellern mit Rösti anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen.

Züri Gschnätzlets: Das zarte Kalbfleisch an einer Rahmsauce zählt zu den beliebtesten Schweizer Klassikern. Ob es nur echt ist mit Milken, Nieren und/oder Champignons, darüber lässt sich streiten. Das ausgewählte Rezept hat uns einfach am besten geschmeckt.