

# Zürcher Geschnetzeltes mit Kräuterseitlingen

Das Zürcher Geschnetzelte – oft in Begleitung von Berner Rösti – ist so schweizerisch wie Emmentaler und das ebenso löchrige Bankgeheimnis. Dieses Gerichtes besondere Würze liegt in seiner Kürze – nämlich der des Sautierens. Das klein geschnittene Kalbfleisch soll damit seinen Charakter bewahren, daher kommen nur besonders zarte Teilstücke in Frage.

Das kann ein Filet sein, aber genauso gut kann man die Steakhüfte für dieses Vorhaben verwenden. Und statt der Champignons haben wir für die Sauce ein paar Kräuterseitlinge eingekauft – die sind noch etwas edler und fleischiger im Geschmack.

## Zutaten für 4 Portionen:

800 g Steakhüfte vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria  
Butterschmalz  
1 EL Mehl  
1 Zwiebel  
3 EL glattblättrige Petersilie  
200 g Kräuterseitlinge  
1/8 l Weißwein  
1/4 l Sauerrahm  
1/8 l Rindsuppe  
1 EL Maisstärke  
Salz, Pfeffer  
1 EL geriebene Zitronenschale

## Zubereitung:

Zwiebel kleinwürfelig schneiden, Petersilie fein hacken, Pilze grobblättrig schneiden.  
Das Fleisch von den Bindehäuten befreien und quer zur Faser in mundgerechte, dünne Scheiben schneiden, salzen und mit Mehl bestäuben. In heißem Butterschmalz portionsweise kurz anrösten und dann gleich wieder aus der Pfanne heben.  
Im Bratensatz die Zwiebel glasig rösten, dann die Pilze etwas mitrösten lassen. Mit dem Wein ablöschen und reduzieren lassen. Die Maisstärke mit der kalten Suppe und dem Sauerrahm anrühren und dann zur Sauce geben. Einige Minuten kochen und quellen lassen, dann die Petersilie und die geriebene Zitronenschale dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hitze reduzieren und das Fleisch in der Sauce nur mehr warm ziehen lassen.

Als Begleitung empfehlen sich Rösti, aber auch Spätzle, frische Pasta oder Reis. Und als Salat haben wir ein Endivienherz und halbierte Physalis mit Granatapfelsaft und -kernen mariniert.

