

Züricher Geschnetzertes

- 4 Personen -

600 g Kalbslende (oder Schweine und Putenschnitzel)
200 g frische Champignons
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
etwas Butter
Salz, Pfeffer
200ml Weißwein
1 Becher Sahne
etwas heller Soßenbinder
Salz, Pfeffer
Petersilie

PIKANT

Das Fleisch in Streifen schneiden.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

1 Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch dazugeben und braten.

Etwas salzen und pfeffern.

Das Fleisch aus der Pfanne auf einen Teller geben.

Die Schalotten, den Knoblauch, die Champignons in die gleiche Pfanne geben und dünsten.

Nun mit Weißwein und Sahne aufgießen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Die Soße ggf. mit etwas Soßenbinder binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun das gebratene Fleisch dazu geben und ein paar Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen).

Beim Anrichten mit etwas gehackter Petersilie garnieren.

**Wir wünschen einen
Guten Appetit**