Zürcher Geschnetzeltes

Zürcher Geschnetzeltes ist ein Klassiker der schweizer Küche und auch eines der Nationalgerichte. Das Gericht besteht aus wenigen Zutaten mit Kalbfleisch, in feine Streifen geschnitten, und Sahnesauce und ist überraschend schnell gemacht.

Herkunft: Schweiz
Kategorie: Hauptspeisen, Rindfleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kalbfleisch aus der Nuss
150 g Champignons
2 Schalotten
40 g Butter
2 EL Öl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
125 ml Sahne
3 EL Cognac
1 TL Zitronensaft



Zürcher Geschnetzeltes

Vorbereitung

Das Fleisch waschen, abtupfen und quer zur Faser in mundgerechte Streifen schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden, die Schalotten schälen und würfeln.

Zubereitung

Die Butter in einer schweren Pfanne erhitzen und dann das Öl dazugeben. Die Schalotten und Pilze in der Butter-Öl-Mischung etwa 1 Minute dünsten, dann das Fleisch dazugeben und alles weitere 4 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne und den Cognac angießen und alles einmal aufkochen. Mit Zitronensaft abschmecken und mit Schweizer Rösti oder Reis servieren.

© 2026 coquina.de