**<u>Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti</u>** - ein Schweizer Nationalgericht

- wird immer aus Kalbfleisch zubereitet, gern auch mit Kalbsnieren
- Fleisch wird gegart und in der gesondert zubereiteten Sauce erwärmt und serviert
- Pilze gehören nicht unbedingt in das Gericht
- Klassische Beilage sind Röstis mit oder ohne Käse

Rösti in 3 Variationen, von vorgekochten, halbgaren und rohen Kartoffeln Die Zugabe von Pilzen ist nicht zwingend erforderlich und deshalb freigestellt. Wer sie möchte, viertelt sie und gart sie mit Salz und Pfeffer in Butterschmalz auf leicht erhöhter Temperatur.

Zutaten für 4 Portionen:
4 Kalbsschnitzel aus der Oberschale (600 g)
250g Pilze (Champignons oder Pfifferlinge), nach Belieben
1 EL Butterschmalz zum Braten der Pilze
Salz und Pfeffer
30g Butterschmalz
1 Glas Weißwein
200 ml Kalbsfond
100 ml Sahne
1 kg Kartoffel(n), fest kochende
25g Butterschmalz, je nach Garstufe der Kartoffeln
evtl. Salzwasser Raclette

Das parierte Fleisch zwischen 2 Frischhaltefolien auf 5 mm flach plattieren und in 1 cm breite und ca. 4 cm lange Streifen schneiden. Das Butterschmalz bei dieser Menge in 2 Pfannen relativ heiß erhitzen, damit das Fleisch auf keinen Fall kocht.Dann für 1 Minute auf jeder Seite, nur nebeneinanderliegend, anbraten, salzen, pfeffern, herausholen und in einem tiefen Teller bedeckt warmhalten.
Mit dem Wein die Röststoffe ablöschen, wieder erhitzen und fast bis zum Anbrennen reduzieren. Dann die Hälfte der Sahne zugeben und fast wieder bis zum Anbrennen reduzieren. Nun den Fond in 3 Etappen angießen und immer wieder stark reduzieren. Zum Schluss die andere Hälfte der Sahne hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, vom Herd nehmen und das Fleisch und evtl. die Pilze darin kurz heiß werden, aber nicht mehr kochend ziehen lassen.

Für die Rösti kann man gegarte, halb gegarte oder rohe Kartoffeln verwenden. Die in Salzwasser gegarten Kartoffeln ausdampfen lassen und noch warm auf einer groben Reibe raffeln, in 25 g Butterschmalz in einer großen Pfanne zu einem runden lockeren Teig formen und auf beiden Seiten goldbraun ausbacken.
Die halb Gegarten ebenso vorbereiten. Nur dauert das Garen in etwas mehr Butterschmalz, damit nichts anbrennt, etwas länger.
Rohe, halbierte Kartoffeln würde ich zuerst 15 Minuten in Wasser legen, um die Stärke abzuspülen. Dann trocknen, genau so raffeln und in noch mehr Schmalz, zuerst relativ heiß, dann mit normaler Temperatur etwa 12 Minuten auf jeder Seite garen, nach Bedarf beim Wenden etwas Fett unterheben. Dabei aber immer wieder kontrollieren, ob die Rösti nicht zu dunkel braten.