

## **Züri Gschnätzlets mit knuspriger Rösti (Lunchgate Insider)**

Die Tage werden kürzer und kälter. Dies bringt jedoch nicht nur Nachteile mit sich, denn mit der neuen Saison ändern sich auch die Möglichkeiten der Menüs. Klar kann man auch im Hochsommer ein Züri Gschnätzlets essen, doch an einem kalten Herbstabend macht es einfach mehr Spass. Original wird das Gschnätzlets mit Kalbsfleisch von der Nuss sowie auch Kalbsniere zubereitet. Um Kalbsniere zu erhalten, muss man diese beim Metzger meistens vorbestellen. Ich habe mich dazu entschieden, es ohne Nieren zu kochen.

### **Die Zutaten (für 4Pax)**

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 
- 100g Butter
  - 600g Kalbsnuss
  - 240g Champignons
  - 1 Zwiebel
  - 0.2 L Weisswein
  - 0.25 L Vollrahm
  - 1 Bund Blattpetersilie
  - 1 TL Maizena
  - Salz, Pfeffer

### **Die Zubereitung**

Für die maximale Knusprigkeit der Rösti koche ich jeweils die Kartoffeln schon vor. Nachdem sie gar sind, ausdampfen lassen, anschliessend raffeln und mit viel Butter in der Pfanne beidseitig knusprig braten.

Die Zwiebeln in feine Würfel und die Champignons in Scheiben schneiden. In einer Pfanne beides andünsten, mit Weisswein ablöschen. Sobald der Wein reduziert ist, Bouillon und Rahm hinzufügen und aufkochen. Um die Sauce etwas abzubinden, Maizena mit kaltem Wasser anrühren und in der Rahmsauce mitkochen.

Kurz vor dem Servieren die in Scheiben geschnittene Kalbsnuss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas Mehl bestäuben und im heissen Öl scharf anbraten. Nach ca. 2min Garzeit das Fleisch mit der Sauce mischen und anrichten. Mit Blattpetersilie garnieren.

