Zürcher Geschnetzeltes

Zutaten für zwei Personen:

400 g Fleisch (Pute, Kalb, Schwein oder Huhn)
1 Zwiebel
250 g Champignons
Ca. 20 g Butterschmalz
Pfeffer, Salz
130 ml Weißwein
125 ml Sahne
Ca. 20 g Mehl

Zubereitung:

Ich nehme dafür am liebsten den Wok

Die in Scheiben geschnittenen Pilze in einer separaten Pfanne anbraten und dünsten.
Die kleingeschnittene Zwiebel bei mittlerer Hitze im Butterschmalz dünsten, das in dünne Scheibchen geschnittene Fleisch dazu geben, die Hitze hochdrehen und das Fleisch von allen Seiten anbraten.

Das Fleisch mit dem Mehl überstäuben, unterrühren, dann das Fleisch mit dem Wein ablöschen. Pfeffern und salzen. Die Pilze dazugeben, die Sahne dazu und unter Rühren fertig garen. Evtl. mit kleingeschnittener Petersilie garnieren.

Dazu schmecken Bandnudeln und ein grüner Salat sehr gut.

Copyright © 2023 Allebasi