



Züricher Geschnetzeltes met rösti

Fijne reepjes kalfsvlees en champignons in een romige witte wijnsaus: het beroemde gerecht uit Zürich. Klassiek geserveerd met knapperige rösti.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

600 gr kalfsvlees (mager, in dunne reepjes)
250 gr champignons (in plakjes)
1 ui (fijngesnipperd)
200 ml room
100 ml droge witte wijn
150 ml kalfs- of kippenbouillon
1 el bloem
40 gr boter
1 el zonnebloemolie

1 el fijngehakte platte peterselie
1 kl citroensap
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Dep de reepjes kalfsvlees goed droog met keukenpapier en kruid ze met zout en peper.
2. Verhit de olie in een grote koekenpan op hoog vuur. Bak het vlees in twee porties kort aan, ongeveer 1 minuut per portie, zodat het net dichtschrœit maar nog rosé van binnen blijft. Schep het vlees uit de pan en houd het apart op een bord. Vang het vrijgekomen vleessap op.
3. Smelt de boter in dezelfde pan op matig vuur en fruit de ui glazig, ongeveer 3 minuten.
4. Voeg de champignons toe en bak ze mee tot al het vocht verdampt is en ze lichtbruin kleuren, ongeveer 6 minuten.
5. Strooi de bloem over de champignons en roer goed door. Blus af met de witte wijn en laat een minuut inkoken terwijl je de aanbaksels losroert.
6. Giet de bouillon en de room erbij en laat de saus op zacht vuur 5 minuten indikken tot ze mooi bindt, af en toe roeren.
7. Voeg het kalfsvlees samen met het opgevangen vleessap toe en verwarm alles nog 2 minuten door op laag vuur. Laat de saus niet meer koken, anders wordt het vlees taai.
8. Breng op smaak met citroensap, zout en peper. Werk af met de gehakte peterselie en serveer meteen.

Tip

Bak het kalfsvlees echt in twee aparte porties: doe je het in een keer, dan daalt de temperatuur in de pan te snel en stoomt het vlees gaar in plaats van dicht te schrœien. Het resultaat is dan taai en droog.

Lekker met

Zelfgemaakte rösti of gekookte rijst.

Dranktip

Serveer bij dit gerecht een droge witte Zwitserse wijn, zoals een Chasselas uit de Waadtlander regio, of een lichte Chardonnay.