

## **Züricher Geschnetzeltes**

**Für 4 Pers.**

600 g Heimischer Kalbsrücken

200 g Gemischte Pilze

100 g fein geschnitten Zwiebeln

1/8 Liter Grüner Veltliner

1/8 Liter Bratensauce oder 1 Würfel Bratensauce

1/4 Liter Sahne

50g Kalte Butter

1 Brise Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Zweig Thymian

4 Esslöffel Butterschmalz

## **Rösti für 4 Pers.**

1kg Geschälte kalte Kartoffeln (Ditta oder Bernina)

Festkochen nehmen

Salz, Kümmel, Pfeffer aus der Mühle

100 g Butterschmalz

## **Zubereitung:**

Fleisch kurz anbraten, Zwiebeln und Pilze dazu, mit Wein, Braten Sauce und Sahne aufgießen, würzen.

## **Rösti:**

1kg Geschälte kalte Kartoffeln (Ditta oder Bernina)  
Festkochen. Kartoffeln weichkochen und reiben. In der  
Pfanne anbraten und würzen.