Züricher Geschnetzeltes

Weit über österreichische Landesgrenzen hinaus wird das wunderbare Zürcher Geschnetzelte geschätzt. Wer hinter das Geheimnis kommen will, bereitet am besten gleich das Rezept zu!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

450 g	Schweinefilet
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
500 ml	Weißwein
200 ml	Schlagobers
2 EL	Petersilie (gehackt)
1 TL	Zitronenschalen (fein gehackt)
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Zürcher Geschnetzelte** zu Beginn die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Filet trockentupfen und in schmale Streifen schneiden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Fleischstreifen darin kurz rundum anbraten. Noch nicht salzen, nur mit Paprika und Pfeffer abschmecken. Fleisch aus der Pfanne heben und auf einen Teller setzen.

2. Nun die Zwiebeln in dem Bratenrückstand anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen. Deckel aufsetzen und die Sauce bei mittlerer Temperatur etwas einreduzieren lassen. Unterdessen die Zitronenschale fein abreiben und hacken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken.

3. Nun das Schlagobers in die Pfanne eingießen und noch 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Zitronenschale und Petersilie zufügen. Zum Schluss das Fleisch wieder in die Sauce geben und erhitzen, mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken.

Tipp

Das klassische Zürcher Geschnetzelte wird mit Kalbfleisch zubereitet, das man natürlich ebenfalls verwenden kann. Als klassische Beilagen passen am besten Rösti und ein Salat dazu, aber auch andere Kartoffelbeilagen bieten sich an.