



Zürcher Geschnetzeltes

by Joscha Bastians



Ein super leckeres, saftiges und schnelles Gericht vom Grill, müsst ihr nachgemacht haben!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Kalbschnitzel in beliebig große Stücke schneiden und die Champignon halbieren o. vierteln. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden
2. Die Kartoffeln halbieren, die Plancha in der Mitte des Grills platzieren, die äußeren Brenner auf voller, bis mittlerer Stufe einstellen und die darunter liegenden Brenner ausstellen oder auf kleine Stufe, damit eine Deckeltemperatur von 180-200°C erreicht wird. Die Plancha mit etwas Wagyufett einfetten und die halbierten Kartoffeln mit der Schnittseite nach unten auf die Plancha legen, anschließend den Deckel schließen
3. Die Pfanne etwas mit Fett benetzen, auf dem Seitenkochfeld erhitzen und das Fleisch hinein geben und dort kurz scharf anbraten.
 - Es darf noch leicht rosa sein und wirklich nur außen Röstaromen gesammelt haben.
 - Nach dem scharfen Anbraten nochmal aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen
4. Nun die Champignon in die Pfanne geben, würzen und Goldbraun anbraten und mit der Butter abschmecken
5. Jetzt dürfen auch die Zwiebeln hinzu und glasig angebraten werden
6. Wenn eure gewünschte Konsistenz erreicht ist, den Weißweinessig hinzugeben und einreduzieren, bis er nicht mehr vorhanden ist
7. Im Anschluss wird alles mit der Sahne abgelöscht und der vorhandene Fleischsaft wird mit aufgegossen
8. Sobald alles die gewünschte, cremige Konsistenz hat, wird das Fleisch nochmal hinzugegeben und die Pfanne von der Hitzequelle genommen. So kann das Fleisch durchgaren und wird super saftig und zart.

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Pfanne o. Wok

Für die Beilage:

Plancha o. Einsatzpfanne Babossa

Zutaten: 2-3 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
400g	Kalbschnitzel
300g	Braune Champignons
1	Rote Zwiebel
Ca. 200ml	Weißwein o. 100ml Weißweinessig
200ml	Saure Sahne
Ca. 100g	Butter
etwas	Steak perfection o. Salz & Pfeffer
Beilage:	
300g	Drillingskartoffeln
Etwas	Wagyu Fett
etwas	Steak perfection

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- ACHTUNG: Die Plancha schirmt die Hitze für das Deckelthermometer ab, also eine Deckeltemperatur von 180-200°C ohne Plancha und mit Plancha vermutlich nur noch ca. 150-170°C