



Züricher Geschnetzelttes 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 peterselie

1 tl citroensap

zout en peper

Bereidingswijze

1. Dep de reepjes kalfsvlees droog en kruid ze met zout en peper. Verhit de olie in een grote pan op hoog vuur.
2. Bak het vlees in twee porties heel kort aan, ongeveer 1 minuut per portie, zodat het net dichtschroeit maar nog rosé blijft. Schep het uit de pan en houd het apart.
3. Smelt de boter in dezelfde pan en fruit de ui glazig op matig vuur, ongeveer 3 minuten.
4. Voeg de champignons toe en bak ze mee tot al het vocht verdampt is en ze lichtbruin kleuren, zo'n 6 minuten.
5. Strooi de bloem erover, roer goed door en blus af met de witte wijn. Laat even inkoken.
6. Giet de bouillon en de room erbij en laat de saus op zacht vuur 5 minuten indikken tot ze mooi bindt.
7. Doe het vlees met het opgevangen vleessap terug in de pan en verwarm alles nog 2 minuten door zonder te laten koken.
8. Breng op smaak met citroensap, zout en peper. Werk af met de gehakte peterselie en serveer meteen met rösti.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)