



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Selleriesalat im Grapefruitbecher

☺☺☺

Züri Gschnätzelts mit Butterrösti

☺☺☺

Brombeersuppe

Zutaten:

Zubereitung:

Züri Gschnätzelts mit Butterrösti

400 g	Kalbfleisch	von Hand geschnetzelt	Kalbfleisch in schmale, dünne Streifen schneiden, event. vom Metzger
200 g	Kalbsnierli	von Hand geschnetzelt	
1 EL	Bratbutter		in einer Bratpfanne heiss werden lassen
1/2 TL	Salz		alles mischen, Fleisch mit dem gewürzten Mehl bestreuen und ganz kurz braten, auf eine vorgewärmte Platte geben, im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen
	Pfeffer	aus der Mühle	
1 EL	Mehl		
1 EL	Butter		Sauce: in derselben Pfanne warm werden lassen
1/2 Stk.	Zwiebel	fein gehackt	beigeben, andämpfen
200 g	Champignons	in Scheiben	
1 TL	Zitronensaft		zugeben, mitdämpfen
1 dl	Weisswein		Weisswein und Bouillon dazugliessen, auf ca. die Hälfte einköcheln
1 EL	Bratensauce	Paste o. Granulat	
1 dl	Fleischbouillon		
2 dl	Rahm		
1 EL	Maizena		Rahm und Maizena mit dem Schwingbesen verrühren, dazugliessen, unter Rühren aufkochen, ca. 3 Minuten kochen, Fleisch wieder beigeben, event. nochmals heiss werden lassen
	Salz, Pfeffer	nach Bedarf	würzen
1 Bund	Petersilie	fein gehackt	zum Bestreuen. Servieren: Auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Petersilie bestreuen. Traditionell wird dazu Rösti serviert.
1 kg	Kartoffeln	gekocht, nicht zu weich, vom Vortag	Butterrösti: Im Dampfkochtopf 4 Min. Am besten einen Tag vorher kochen. Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Die Kartoffeln mit dem Salz mischen und hineingeben. Mit der Bratschaufel zu einem Kuchen pressen. Sobald die Kartoffeln braten, wenden und wieder braten lassen. Die Hitze kleinstellen und ganz schwach braten lassen. Anschliessend auf eine vorgewärmte Platte stürzen.
4 EL	Butter		
	Salz, Pfeffer		