



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Bündner Carpaccio

Züri Gschnätzletes mit Rösti

Thurgauer Apfeltorte

Zutaten:

Zubereitung:

Züri Gschnätzletes mit Rösti

400 g	Kalbfleisch	von Hand geschnetzelt	Kalbfleisch und Kalbsnierli in schmale, dünne Streifen schneiden, event. vom Metzger.
200 g	Kalbsnierli	von Hand geschnetzelt	
1/2 TL	Salz		Salz, Pfeffer und Mehl mischen. Das Fleisch mit dem gewürzten Mehl bestreuen und ganz kurz anbraten. Auf eine vorgewärmte Platte geben, und im auf 60°C vorgeheizten Ofen warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.
	Pfeffer aus der Mühli		
1 EL	Mehl		
1 EL	Bratbutter		
1 EL	Bratbutter		Für die Sauce 1 EL Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Die fein gehackten Zwiebeln begeben und andämpfen. Anschliessend Champignons zugeben und mitdämpfen. Weisswein, Bouillon und Bratensauce dazugiessen und auf ca. die Hälfte einköcheln. Rahm und Maizena mit dem Schwingbesen verrühren und dazugiessen, unter Rühren aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. Fleisch wieder begeben und nochmals heiss werden lassen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1/2 Stk.	Zwiebel	fein gehackt	
200 g	Champignon	in Scheiben	
1 TL	Zitronensaft		
1 dl	Weisswein		
1 EL	Bratensauce	Paste oder Granulat	
1 dl	Fleischbouillon		
2 dl	Rahm		
1 EL	Maizena		
	Salz, Pfeffer		
1 Bund	Petersilie	fein gehackt	Auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Petersilie bestreuen. Traditionell servieren wir dazu Rösti.
800 g	Kartoffeln	roh, geraffelt	Die Kartoffeln raffeln. Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Kartoffeln zugeben und gut salzen. Auf jeder Seite ca. 20 Minuten bräunen.
	Bratbutter		
	Salz, Pfeffer		