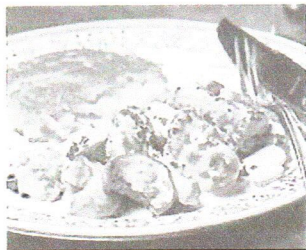




Züri Gschnätzlets



 für 4 Personen

 easy

 ca. 35 Min.

x3

Zutaten

Bratbutter zum Braten
 400 g **Kalbfleisch** (z. B. Nuss), vom Metzger in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten
 200 g **Kalbsnierli** (siehe Hinweis), vom Metzger in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten
 wenig **Mehl** zum Bestäuben
 0.5 TL **Salz**
 wenig **Pfeffer** aus der Mühle

Bratbutter zum Braten
 1 **kleine Zwiebel**, fein gehackt
 200 g **Champignons**, in feinen Scheiben
 1 TL **Zitronensaft**

1 dl **Weisswein**
 2 dl **Rahm**
 1 dl **Fleischbouillon**
 1 EL **Maizena**
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
 1 Bund **glattblättrige Petersilie**, fein gehackt

Service

Hinweis:

Die Nierli können auch durch 200 g Kalbfleisch ersetzt werden.

Dazu passt:

Rösti.

Nährwert pro Person:

26 g Fett
 33 g Eiweiss
 6 g Kohlenhydrate