

The THOMY logo is displayed in a blue rounded rectangle with white text. The background of the entire page is a photograph of a wooden table with a white plate of Züri-Gschnätzlets, a glass of water, a fork, a knife, and a green napkin.

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

ZUTATEN

g Kalbsgeschnetzeltes

g Champignons

Stk Schalotten

Stk oignon blanc de taille moyenne

Prise Mehl

g THOMY Zürcher Geschnetzeltes Sauce

Flasche Olivenöl

Paket Röstis (gibt's schon fertig zu kaufen)

Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle

ANWEISUNG

-
- Schritt 1 Erneut Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Pilze sowie Schalotten anbraten. THOMY Zürcher Geschnetzeltes und die angebratenen Fleischstreifen hinzugeben. Nicht mehr aufkochen, sondern nur noch ein paar Minuten köcheln lassen. Wer Züri-Gschnätzlets in einer exotisch-fruchtigen Variante probieren möchte, fügt dem Rezept einfach Apfelscheiben oder Mangostücke hinzu, die zusammen mit Pilzen und Schalotten angebraten werden. Dein Schweizer Traditionsgericht hat in Aussehen und Geschmack Bestnoten erzielt? Dann lass anderen das Wasser im Mund zusammenlaufen und poste ein Foto auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.
-
- Schritt 2 Kalbsschnitzel quer zur Fleischfaser in 1 cm dünne Streifen schneiden. Damit das Fleisch schön knusprig wird, vor dem Braten mit etwas Mehl bestäuben.
-
- Schritt 3 Schalotten schälen und würfeln. Champignons putzen und halbieren.
-
- Schritt 4 Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleischstreifen hinzugeben. Bei starker Hitze goldbraun garen, gelegentlich wenden. Wenn die Streifen gar sind, salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
-
- Schritt 5 Röstis in den vorgeheizten Backofen legen und nach Packungsanleitung zubereiten.