

Pastashop24.de

Züricher Geschnetzelttes mit Champignons und Tagliatelle all'Uovo

Zutaten für 4 Personen:

250g Tagliatelle all'Uovo
600g dünne Kalbschnitzel
300g Champignons
1 Zwiebel
100ml Weißwein
250ml Kalbsfond
400ml Sahne
Butterschmalz
etwas Mehl
etwas Saft von einer Zitrone
Salz, Pfeffer
frische glatte Petersilie



Zubereitung:

Kalbsschnitzel in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie hacken.

Kalbsschnitzel mit Pfeffer und Salz würzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Fleisch darin kurz von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln in die Pfanne geben und anschwitzen, danach Champignons dazugeben und braten. Mit etwas Mehl bestäuben und vermengen. Weißwein dazugeben, dann Fond dazugeben und einköcheln lassen. Sahne hinzugeben und weiter reduzieren lassen. Etwas frischen Zitronensaft hinzugeben und abschmecken.

Salzwasser zum Kochen bringen und Tagliatelle nach Packungsanweisung al dente kochen und abgießen.

Petersilie in die Sauce geben, Kalbsschnitzel hinzufügen und kurz mitziehen lassen. Tagliatelle auf vorgewärmte Teller geben, Züricher Geschnetzelttes dazugeben und mit frischer Petersilie bestreuen.