

HOBBY-KOECHEN DIETIKON

CHOCHETE vom 24. Nov. 2021

MENU

Karottencrèmesuppe

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Gemüse

En Guete wünscht Tisch 3

Karottencrèmesuppe

- 1 Zwiebel
- 2 500 g Karotten
- 3 2 El Olivenoel
- 4 8 Dl Gemüsebouillon
- 5 1 Dl Vollrahm
- 6 Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein hacken.

Karotten waschen und schälen. Karotten der Länge nach Vierteln und in Scheiben schneiden-

Zwiebeln und Karotten im Oel andünsten, mit Bouillon ablöschen und unter Rühren aufkochen.

Karotten zugedeckt 15 Min. köcheln-

Mit Mixer pürieren, Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUERCHER GESCHNETZELTES

Zutaten:

600 g geschn. Kalbfleisch (à la minute)

1 El Mehl

0.75 TL Salz, wenig Pfeffer

CHAMPIGNONS

1 Zwiebel fein gehackt und 150 g Pilze in feinen Scheiben

1 dl Weisswein

2,5 dl Vollrahm

1 dl Fleischbouillon

1 El Maizena

Salz und Pfeffer nach Bedarf

3 El Petersilie, fein geschnitten

Und so wirds gemacht:

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 3 Min. braten, mit wenig Mehl bestäuben, herausnehmen, würzen, warm stellen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, eventl. wenig Bratbutter begeben.

Zwiebel andämpfen, Champignons ca. 5 Min. mitdämpfen.

Wein dazugießen, fast vollständig einköcheln lassen. Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren, dazugießen, aufkochen.

Hitze reduzieren, ca. 3 Min. kochen, würzen. Fleisch und die Hälfte der Petersilie beigebeben, nur noch heiss werden lassen.

Geschnetzeltes auf den Tellern anrichten, mit restl. Petersilie bestreuen.

BERNER ROESTI

Kartoffel sieden bis zur gewünschten Festigkeit.

Kartoffeln schälen und geraffelt, eventl. mit feingehackten Zwiebeln an- und fertigbraten.

GEMUESE

Gemüse rüsten und mit einer Bouillon weichkochen,

Dietikon, 21. Nov. 2021

