

Züri Gschnätzlets mit Berner-Rösti



Zutaten für 4 Personen

- 600 gr Kalbfleisch (z.B. von der Nuss)
- 4 Schalotten oder 1 Zwiebel, feingehackt
- 2 dl Weisswein, trocken
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zitronenrinde
- 3 Essl. Bratbutter
- 1 Essl. Mehl
- 2 dl Rahm
- 1 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

Kalbfleisch in kleine, dünne Scheibchen schneiden. Die Butter in der Bratpfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze ganz kurz anbraten. Bevor das Fleisch Saft abgibt, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Gehackte Schalotten in die Pfanne geben, leicht anziehen lassen. Mit Mehl bestäuben und mit dem Weisswein ablöschen. Bis zur Hälfte einkochen lassen, den Rahm beimischen. Etwas eindicken lassen, gut würzen, Fleisch in die Sauce geben (nicht mehr kochen) und richtig heiss werden lassen. In eine vorgewärmte Schüssel anrichten, mit Petersilie bestreuen und sofort zu Tisch bringen.

Manche sind der Ansicht zu einem echten Züri Gschnätzlets werde ein Viertel bis ein Drittel Kalbsniere beigegeben. Ich finde beide Arten gut.



Berner-Rösti

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg in der Schale nicht zu weich gekochte Kartoffeln vom Vortag
- 3 EL eingesottene Butter (Butterschmalz)
- 1 Teel. Salz
- 2 Essl. Milch

Zubereitung

Die am Vortag in der Schale gekochten Kartoffeln schälen und mit der groben Raffel in Streifen schneiden. Die Butter in einer Bratpfanne mit Teflonbelag (oder ein Eisenpfanne welche gut ausgebrannt ist und die Kartoffeln nicht ankleben) erhitzen. Die Kartoffeln mit dem Salz mischen

und hineingeben. Mit der Bratschaufel zu einem Kuchen pressen, mit Milch beträufeln und hermetisch zudecken.

Am besten nimmt man dazu einen alten Suppenteller, wenn er im Format zur Pfanne passt, oder eine schweren Deckel. Zwischen der Rösti und dem Deckel sollte möglichst kein Hohlraum sein. Sobald die Kartoffeln schön brutzeln, muss das Feuer ganz klein gestellt werden. Während 30 Minuten ganz leise braten lassen.

In dieser Zeit bildet sich eine herrliche Kruste. Die meisten Frauen/Männer kümmern sich zu viel um die Kartoffeln und rühren oft die Rösti durcheinander - wohl die Hauptursache des Misserfolges. Nach den erwähnten 30 Minuten die Rösti auf den Teller welcher als Deckel gedient hat, oder auf eine Platte stürzen.

Variante

Eine Rösti aus rohen, fein gescheibelten Kartoffeln zubereiten, die zuerst in der heissen Butter 1 - 2 mal mit der Bratschaufel gewendet, dann zu einem Kuchen zusammengedrückt und gut zugedeckt 15 - 20 Minuten auf mittel-großem Feuer weiter gebraten werden.

Anmerkung

Es ist erstaunlich, wie wenige Hausfrauen eine wirklich gute Rösti zubereiten können. Entweder ist sie so trocken, dass man daran fast erstickt, oder sie ist wie gebratener Kartoffelstock. Man streitet sich darüber, ob man sie mit Butter oder Schweinefett braten soll, und viele behaupten, eine echte Berner Rösti müsse einfach auch noch Speck enthalten.

Die einen schwören auf geraffelte Kartoffeln, während andere sagen, man dürfe sie nur fein scheibeln.

Umstritten ist auch, ob man sie nur auf der einen Seite oder wie einen Kuchen beidseitig schön knusprig braten soll. Nun, jedem seine Rösti - obenstehend ein Rezept, das von einer Berner Familie von Generation zu Generation überliefert wurde