Züricher geschnetzeltes

Zutaten:

1kg Kalbschnitzel
300g braune Champignons
300ml kräftige Fleischbrühe (Instand)
400ml Sahne
2 EL Speiseöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Thymian
Pfeffer, Paprika edelsüß
2 TL Speisestärke

So funktioniert es!
Das Kalbsfleisch erst zu Schnitzel schneiden und dann gegen die Faser in kleine 1cm breite Streifen schneiden.
Das Fleisch mit Pfeffer aus der Mühle, Paprika und Thymian würzen.
Mit 2 – 3 EL Speiseöl kräftig vermengen und ca. 1 Std ziehen lassen.

So geht es weiter!
Das geschnittene, marinierte Fleisch in die Ofenhexe geben
Die sehr kräftig angerührte Fleischbrühe (wir nutzen sonst kein extra Salz) mit 400ml Sahne mischen.
Ca. 30ml von der Sahne aufheben in diese Sahne 2 TL Speisestärke auflösen
Die Soße und die gelöste Speisstärke zum Fleisch in die Ofenhexe geben.
Das Fleisch ist fast bedeckt.
Für 10 Minuten in den, auf 220C Umluft, vorgeheizten Ofen geben.

So geht es weiter!
Champignons vierteln und nach 12 Minuten zum Fleisch geben.
Für weitere 10 Minuten mit Umluft backen

So geht es weiter!
Das geschnetzelte aus dem Backofen nehmen.
Aufgetaute Kroketten auf den Zauberstein legen
Als Deckel auf die Ofenhexe setzen.
Das Grundset zurück in den Ofen geben.
Umluft ausschalten und für weiter 10 – 15 Minuten backen bis die Kroketten die gewünschte Farbe haben.

Guten Appetit!

www.wit-cd

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481