**Zürcher Geschnetzeltes**

**kalfsgebraad**
**bruine champignons**
**uien**
**knoflook**
**kalfsbouillon**
**kookroom**

**witte wijn**
**peterselie**
**lente-uitje**
**vloeiende bloem**
**citroen**
**boter**
**nootmuskaat**
**peper en zout**

**Voorbereiding**. Snijd een kalfsgebraad in dunne reepjes. Reken op ongeveer 200 gram per tafelgenoot. Snijd een bakje bruine champignons in plakjes. Hak een grote ui en een paar knoflookteentjes fijn in een cutter. Haal een eetlepel zeste van een biocitroen en pers een halve citroen uit. Zet een half glas kalfsbouillon klaar. Hak een handvol peterselie. Snijd een lente-uitje op ringetjes.

**Bereiding**. Bak de kalfsreepjes lichtbruin in een pan met bruisende boter. Haal ze uit de pan en zet ze afgedekt langs de kant. Doe opnieuw een klont boter in de pan en bak de champignons tot ze kleuren. Voeg de gesnipperde ui met knoflook toe en laat die glazig worden. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Bestuif met een paar eetlepels vloeiende bloem. Roerbak even door tot de bloem goed vermengd is met de andere ingrediënten.

Giet een glas witte wijn en evenveel kookroom en een half glas bouillon in de pan, roer om en laat een paar minuutjes sudderen.

Voeg nu de gebakken kalfsreepjes toe en laat de pan nog een paar minuutjes staan op laag vuur. Breng op smaak met een scheutje citroensap.

**Op het bord**. Leg op het bord een paar Zürich Rösti. Dresseer verder met een flinke portie geschnetzeltes. Werk af met gehakte peterselie, lente-uitjes en citroenzeste.

Dien op met rösti.