



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

## FLEISCH

1 grosses Kalbskotelett  
grobes Meersalz  
Rapsöl  
1 dicke Tranche Speck  
3 Schalotten  
250 g Champignons  
weisser Portwein  
5 dl Rahm  
Salz  
Pfeffer  
1 Zitrone  
1 Bundzwiebel

Kotelette 1-2 Stunden vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Gut salzen.

Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen und Kotelette rundum scharf anbraten. Im Ofen gar ziehen lassen.

Speck würfeln und im Bratfett vom Kotelette anbraten.

Schalotten schälen, fein würfeln und zum Speck in die Pfanne geben.

Champignons grob schneiden und zugeben.

Mit Weissm Portwein ablöschen und einköcheln lassen. Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Fleisch in feine Tranchen schneiden und in die Sauce geben.

Bundzwiebel mitsamt Grün in feine Ringe schneiden und zur Sauce geben. Mit Rösti und Kräutersalat servieren.

### Tipp

Fleisch immer quer zur Faser schneiden.

Menü

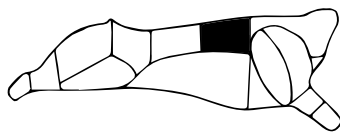
# ZÜRICH Geschmätslets EXTRA

Der absolute Klassiker aus Zürich – mal anders und mit vielen Extras

für 2 Portionen

## KALBS KOTELETT

«Côtelette»  
französisch  
für Rippchen



### Tipp

Italienische Petersilie ist ein anderer Name für glattblättrige Petersilie. Diese ist im Vergleich zu gekrauter Petersilie etwas kräftiger im Aroma. Sie ist aber etwas empfindlich und sollte daher nach dem Kauf sofort im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## KRÄUTER SALAT

2 Handvoll Rucola  
1 grosses Rübli  
1 Bundzwiebel  
Italienische Petersilie  
Olivöl  
Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer

Rucola waschen, gut trocken schütteln und auf einen Teller geben.

Rübli schälen und zu Julienne schneiden.

Den weissen Teil der Bundzwiebel in feine Streifen schneiden und mit den Rübli-Julienne zum Rucola geben.

Petersilie von den Stielen zupfen und über den Salat geben.

Olivöl, Zitronensaft und etwas Salz und Pfeffer über den Kräutersalat geben.

## SAUERKRAUT RÖSTI

1 Stück Butter  
3 Zweige Rosmarin  
3 Zweige Thymian  
1 Knoblauchzehe  
4 gekochte Kartoffeln  
½ Pack Sauerkraut  
1 Knoblauchzehe

### Tipp

Kartoffeln bereits 2 Tage im Voraus kochen. Kühl, aber nicht im Kühlschrank aufbewahren.

Butter in einer Pfanne auslassen. Rosmarin, Thymian und geschälte Knoblauchzehe begeben. Von der Hitze nehmen.

Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel reiben mit Sauerkraut mischen (2/3 Kartoffeln und 1/3 Sauerkraut), Knoblauch dazu pressen. Rösti in der geklärten Rosmarin-Thymian-Knoblauch-Butter braten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

## PORTWEIN

Süsswein  
aus Portugal  
(nicht zwingend  
aus Porto)



mehr unter

*Schudel on the Rocks.ch*