

Radio-Zürisee-Rezepte – «Geschnetzeltes mit Pfirsich»

Zutaten für 4 Personen

- 500gr Geschnetzeltes (ideal ist Kalb, die Sauce passt aber auch zu anderen Fleischsorten)
- 250gr Saucenhalbrahm
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Dose Pfirsich
- 200ml Rindsbouillon
etw. Mehl

Kochanleitung

1. Zwiebel fein hacken und in einer Bratpfanne bei grosser Hitze andünsten.
2. Geschnetzeltes begeben und anbraten.
3. Etwas Mehl darüber streuen und mitdünsten.
4. Mit 200ml Rindsbouillon ablöschen. Warten bis die Flüssigkeit aufgeköcht ist.
5. Dann den Saucenhalbrahm begeben und das Fleisch auf niedriger Stufe ca. 20-30 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
4. Kurz vor dem Servieren die Dosenpfirsich begeben. Nicht Mitkochen, da sie sonst zerfallen.

Klassisch passen dazu Bandnudeln und Rübli.