



Züricher Geschnetzeltles mit frischem Salat



Zutaten

600 Gramm	<i>Kalb- oder Schweinefleisch</i>
100 Gramm	<i>Butter</i>
100 Gramm	<i>Zwiebeln</i>
250 Gramm	<i>Champignons</i>
3/8 Liter	<i>Bratensaft</i>
1/8 Liter	<i>Sahne</i>
1 Bund	<i>glatte Petersilie</i>
20 Gramm	<i>Butter</i>
50 Gramm	<i>Schinken</i>
von 1/2 halben	<i>Zitrone den Saft</i>
	Salz Pfeffer
1 Kopf	Salat
2 – 3	Tomaten
1/2	Gurke
Einige	Salatkräuter
Öl, Essig Salz	Pfeffer



Zubereitung

1. das Fleisch dünnblättrig schneiden
2. in heißer Butter schwenkend hellbraun rösten
3. danach salzen und warm stellen
4. im Bratrückstand die würfelig geschnittene Zwiebel anrösten
5. die blättrig geschnittenen Champignons beifügen und durchrösten
6. mit Bratensaft und Sahne aufgießen
7. mit Salz, Zitronensaft und weißem Pfeffer abschmecken
8. das Fleisch in dieser Sauce ziehen, aber nicht mehr kochen lassen
9. dabei ab und zu durchrühren, damit sich keine Haut bilden kann
10. beim Anrichten mit dem in Butter angerösteten, nudelig geschnittenen Schinken und gehackter Petersilie bestreuen
11. zwischendurch den Salat und die anderen Salatzutaten waschen
12. alles klein schneiden bzw. reißen
13. zwei Esslöffel Essig in eine Schüssel geben
14. Salzen und Pfeffern und die klein geschnittenen Kräuter unterrühren
15. vier Esslöffel Öl hinzugeben und gut vermengen
16. zuerst die Tomaten klein schneiden und anschließend die auf feine Scheiben geschnittenen Gurken dazu geben
17. alles miteinander verrühren
18. zum Schluss den gerupften Salat darauf legen
19. kurz vor dem Servieren mit dem Rest vermischen