



Hauswirtschaft/Oberstufe

Name: .....

### Kurzbraten

---



#### Aufgabe

Du möchtest das Rezept «Zürcher Geschnetzeltes» zubereiten. Achtung, im Zubereitungstext auf der nächsten Seite haben sich Fehler eingeschlichen. Finde und korrigiere sie, bevor du das Rezept zubereitest!

#### Zürcher Geschnetzeltes

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Bratbutter oder Bratcrème

600 g Kalbfleisch, z.B. falsches Filet oder Unterspälte, vom Metzger in kleine, dünne Scheiben geschnitten

Salz, Pfeffer

2 Schalotten, fein gehackt

200 g Champignons, geputzt, in dünne Scheiben geschnitten

1 EL Mehl

2 dl Fleischbouillon

1,5 dl Vollrahm

½ Bund Petersilie, fein gehackt, zum Garnieren



Name: .....

**Kurzbraten**

**Zubereitung**

1 Ofen auf 75 °C vorheizen. Einen Teller darin vorwärmen.



2 Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch aufs Mal beifügen, bei kleiner Hitze kurz anbraten, ab und zu wenden.



3 Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf die vorgewärmte Platte geben, würzen. Im Ofen kalt stellen.



4 Schalotten in der gleichen Bratpfanne wie das Fleisch in viel Bratbutter bei kleiner Hitze andämpfen. Champignons dazugeben, mitsieden.



5 Mehl darüberstreuen, kurz dämpfen.



6 Mit Rahm ablöschen, zur Hälfte einkochen. Bouillon dazugießen, leicht einköcheln.



7 Fleisch in die Sauce geben und abschmecken, nicht mehr kochen. Mit Schnittlauch garnieren.



Hauswirtschaft/Oberstufe

# Lösung

swissmilk

## Kurzbraten

### Zubereitung

1 Ofen auf 75 °C vorheizen. Einen Teller darin vorwärmen.



2 Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch **portionenweise** beifügen, bei **grosser** Hitze kurz anbraten, ab und zu wenden.



3 Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf **den vorgewärmten Teller** geben, würzen. Im Ofen **warm** stellen.



4 Schalotten in der gleichen Bratpfanne wie das Fleisch in **wenig** Bratbutter bei **mittlerer** Hitze andämpfen. Champignons dazugeben, **mitdämpfen**.



5 Mehl darüberstreuen, kurz **rösten**.



6 Mit **Bouillon** ablöschen, zur Hälfte einkochen. **Rahm** dazugiessen, leicht einköcheln.



7 Fleisch in die Sauce geben und abschmecken, nicht mehr kochen. Mit **Petersilie** garnieren.