

Zürcher Geschnetzeltes

800 g Putenschnitzel (wer mag kann auch Schweineschnitzel nehmen)

1 große Zwiebel (oder nach Geschmack)

Petersilie

Öl und Butter

3-4 EL Mehl

¼ l Fleischbrühe (aus Würfeln)

¼ l trockener Weißwein

Salz, weißer Pfeffer

¼ l süße Sahne

Das Fleisch in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch anbraten.

Die gehackten Zwiebeln dazugeben und noch etwas mitbräunen. Das Ganze mit dem Mehl bestäuben, die Brühe und den Wein dazugeben, gut verrühren,

dass es keine Klumpen gibt. Alles köcheln lassen bis das Fleisch gar ist. Bei Putenfleisch dauert es höchstens 10-15 Minuten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne unterrühren. Die gehackte Petersilie über das Gericht streuen.

Dazu passt: Kartoffelröstis (kann man tiefgefroren kaufen) oder Bandnudeln