

Mein Einkauf

400g geschnetzeltes
Kalbfleisch

250g Champignons

1 dl Weisswein

2 EL KNORR Braten-
sauce S'Wunder

1½ dl RAMA Cremefine
zum Kochen

½ Bund Petersilie

Im Vorrat

RAMA Culinesse

Salz, Pfeffer

Zwiebel

Oktober-Rezept

Fleisch



Geshnetzeltes nach Zürcher Art



In 40 Min.
auf dem Tisch



FI1/Wo40-4/14



www.coop.ch/rezepte

coop

Für mich und dich.

Fleisch



Geschnetzeltes nach Zürcher Art

Nährwerte

ca. 1160KJ/278kcal pro Person

Zusatzinformationen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Zutaten für 4 Personen

- * RAMA Culinesse, zum Braten
- * 400 g geschnetzeltes Kalbfleisch
- * 1/2 TL Salz, wenig Pfeffer
- * 250 g Champignons
- * 1 kleine Zwiebel
- * 1 dl Weisswein
- * 1 1/2 dl Wasser
- * 2 EL KNORR Bratensauce S'Wunder
- * Salz und Pfeffer, nach Bedarf
- * 1 1/2 dl RAMA Cremefine zum Kochen
- * 1/2 Bund Petersilie

Tipp: statt Kalbfleisch geschnetzeltes Pouletfleisch verwenden.



1 RAMA Culinesse in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. braten, herausnehmen, würzen, warm stellen.

2 Champignons in Scheiben schneiden, Zwiebel fein hacken, beides in derselben Bratpfanne andämpfen. Weisswein dazugießen, auf die Hälfte einköcheln.

3 Wasser und KNORR Bratensauce S'Wunder begeben, unter Rühren aufkochen, ca. 3 Min. köcheln, würzen. Fleisch und RAMA Cremefine zum Kochen begeben, aufkochen, würzen. Petersilie fein schneiden, vor dem Servieren darüberegeben.

Dazu passt: Rösti.



KNORR Bratensauce S'Wunder – die beliebteste Bratensauce der Schweiz! Die bewährte Bratensauce von KNORR ist nicht ohne Grund seit Jahren die beliebteste der Schweiz: Die sorgfältig ausgesuchten und fein abgestimmten Zutaten geben ihr ihren unverwechselbaren Geschmack und die praktische Anwendung aus der Tube ermöglichen immer die passende Dosierung. Mit Knorr Bratensauce S'Wunder gelingen Ihre Lieblingsgerichte somit garantiert!