Émincé à la zurichoise

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 50 min
Temps actif: 50 min
Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

400 g	de quasi de veau suisse
200 g	de rognons de veau suisse
1 cs	de farine blanche
1 cs	de beurre à rôtir (1)
0.5 cc	sel
	poivre
800 g	de pommes de terre à chair ferme
1 cc	sel
1	œuf
1 cs	de farine
	beurre à rôtir (2)
250 g	de champignons
1	oignon
1 cs	de beurre à rôtir (3)
2 dl	de vin blanc
0.5 cs	de fécule
2 dl	de crème
1 dl	de bouillon de bœuf
	sel, poivre
0.5 bouquet	bouquet de persil plat

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

572	kcal
19 g	de protéines
35 g	de glucides
5 g	de lipides

Contient du gluten
Contient du lactose

Préparation

1 Éponger le quasi et les rognons, couper en lamelles d’env. 1,5 cm de large. Saupoudrer de farine.

2 Faire chauffer le beurre à rôtir (1) dans la poêle. Saisir la viande par portions env. 2 minutes, retirer, assaisonner.

3 Peler les pommes de terre, les râper à la râpe à rösti, saler, laisser reposer env. 10 minutes. Bien les essuyer dans un linge, mélanger avec l'œuf et la farine. Faire chauffer le beurre à rôtir (2) dans une poêle antiadhésive. Former env. 12 galettes, les cuire par portions env. 5 minutes de chaque côté, les garder au chaud.

4 Parer les champignons, les couper en tranches. Éplucher les oignons, les hacher finement. Faire chauffer le beurre à rôtir (3) dans la même poêle. Y faire revenir les légumes env. 2 minutes. Mouiller avec le vin, faire réduire.

5 Dresser l'émincé à la zurichoise avec les galettes de pommes de terre, hacher grossièrement le persil, en saupoudrer la viande.

Si vous n'aimez pas les rognons, il vous suffit de les supprimer de la recette et de porter la quantité de quasi à 600 g.

6 Züri-Geschnetzeltes mit Röstitalern anrichten, Petersilie grob hacken, Fleisch damit bestreuen.