

## Züricher Geschnetzeltes aus dem Grundset von Pampered Chef®

Das Geschnetzelte kann auch im Ofenmeister zubereitet werden.



*Geschnetzeltes aus dem Grundset von Pampered Chef® - oder dem Ofenmeister*

### Zutaten:

1 gr. Zwiebel

250 g braune Champignons

4 dünne Kalbsschnitzel

1 TL Salz

2 EL Rapsöl

2 EL Mehl

300 g Wasser

2 EL Gemüsebrüh Pulver

125 g Weißwein

200 g Sahne

2 TL Chakalaka Gewürz von Ankerkraut \*unbezahlte Werbung\*

Petersilie & Schnittlauch

1 Packung Tiefkühlte Krokette (wichtig, bitte auftauen lassen)

### Zubereitung:

Fleisch in dünne Streifen schneiden und mit Rapsöl und dem Chakalaka Gewürz & ½ TL Salz würzen und zum marinieren und 1 Stunde ziehen lassen.

Danach das Fleisch in die Ofenhexe® vom Grundset geben und gut darin verteilen.

Nun die Champignons reinigen und achteln und zu dem Fleisch geben.

Die Zwiebel in Würfel schneiden und zum Fleisch geben.

Nun in der großen Nixe mit einem Schneebesen oder im Thermomix® die Sauce zubereiten.

Wasser, Gemüsebrühpulver, Wein, Sahne, Mehl in den Mixtopf geben und 10 Sekunden/Stufe 5 mixen und über das Fleisch gießen und alles darin eintunken damit es mit Sauce bedeckt ist.

Dein Backofen ist auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/20 Minuten offen schmoren lassen.

Nach den 20 Minuten gibst du den zimmerwarmen Zauberstein mit den aufgetauten Krokette auf die Ofenhexe (sozusagen als Deckel) und lässt es weitere 20 Minuten im Backofen.

Bitte bleibe immer auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Wenn die Krokette Goldgelb gebacken sind, dann ist dein All in One Menü auch schon fertig.

Das Grundset nun mit den Silikonhandschuhen aus dem Backofen entnehmen und auf das Kuchengitter stellen.

Auf das Geschnetzelte streust du die geschnittene Petersilie und den Schnittlauch.

Ich wünsche dir guten Appetit und gutes Gelingen.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef®**