



Basler Küche



www.baslerkueche.ch

Basler Geschnetzeltes (altes Rezept)

Heute versteht man unter dem Begriff "Basler Geschnetzeltes" ein Rindfleisch an einer dunklen Biersauce. Das war nicht immer so - hier ist ein altes Rezept:

Für vier Personen benötigt man 200g Kalbsleber, 200 Milken blanchiert und ausgehäutet, 200g Kalbfleisch vom Stotzen, 30g geräucherten Speck. Das Fleisch wird geschnetzelt, der Speck in feine Streifen geschnitten. Das Fleisch salzen und jede Sorte separat anbraten. Den Speck mit einer gehackten Zwiebel goldgelb anziehen, mit Weisswein ablöschen und einkochen. Bratensauce und zuletzt einen halben Deziliter Rahm zugeben und aufkochen. Nun das sautierte Fleisch dazumischen. Nicht mehr kochen. In einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Einige geröstete Nusskerne und gehackte Petersilie darüber geben.

Baselbieter Geschnetzeltes

Für Baselbieter Geschnetzeltes werden Kalbsnierli, Kalbsleber und Kalbfleisch verwendet. Die Bratpfanne wird mit Weisswein und etwas Bouillon abgelöscht, die Sauce wird reduziert und mit Maizena gebunden. Gehackten Knoblauch, Petersilie und geschnittene Champignons zufügen. Gut erwärmen, aber nicht aufkochen.

Quelle: Jost Müller