

Zürcher Ratsherrentopf – kei „Züri-Gschnätzlets“!

Zürich bestand schon zu römischer Zeit, stieg aber erst im Mittelalter in die Reihe der grösseren Schweizer Städte auf. Die Herrscher des Heiligen Römischen Reiches erwählten die Stadt an der Limmat als Standort für zwei bedeutende geistliche Stiftungen um die Kultstätten der Stadtpatrone Felix und Regula, die Zürich prägten: Das Grossmünster- und das Fraumünsterstift. Zürichs Beitritt zur entstehenden Eidgenossenschaft 1351 bedeutete für die Stadt – aber auch für die Eidgenossen – einen längerfristigen Schutz vor den Expansionsgelüsten lokaler Adelsgeschlechter. Zusammen mit Bern bestimmte Zürich zeitweise als Vorort die Politik des aufstrebenden Staatenbundes.

Seit der Reformation Ulrich Zwinglis gehört Zürich zu den geistigen Zentren des reformierten Bekenntnisses. Dem Status des «Rom an der Limmat» kam es zu, dass sich Zürich seit 1648 im gleichen Rang wie Venedig als souveräne Stadtrepublik betrachtete. Im 18. Jahrhundert galt Zürich hingegen eher als «Athen an der Limmat», dank vieler Gelehrter wie etwa Johann Heinrich Pestalozzi, Johann Kaspar Lavater und Johann Jakob Bodmer sowie seiner wichtigen Position als Handelsstadt. Seit dem 19. Jahrhundert ist Zürich das Wirtschafts- und Finanzzentrum der Schweiz.



Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Rüeblī, in Streifen geschnitten
- 300 g Erbsli aus der Dose, gut abgospült und abgetropft
- 500 g Kartoffeln, geviertelt
- 160 g Rindsfilet, in 4 Tranchen
- 120 g Kalbsfilet, in 4 Tranchen
- 100 g Kalbsleber, in 4 Stücken
- 100 g Kalbsniere, in 4 Tranchen
- 1 dl Weisswein
- Salz & Pfeffer, nach Belieben
- Bratbutter



So wird es gemacht:

(Vorbereitung ca. 25 Min. / garen ca. 45 Min.)

Gemüse:

1. Bratbutter in einer Pfanne weich werden lassen, ½ Teelöffel Salz und 2 Esslöffel Wasser begeben und die Rüeblli zugedeckt auf ganz kleinem Feuer ca. 15 Minuten knappweich andämpfen.
2. 300 g ausgelöste Erbsli unter die Rüeblli mischen und einige Minuten mitdämpfen lassen.
3. Nun das Gemüse zugedeckt in der Pfanne im auf 60°C vorgeheizten Ofen warm stellen.

Kartoffeln:

1. Wieder Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, die in Viertel geschnittenen Kartoffeln begeben und auf kleinem Feuer (anfangs zugedeckt, dann offen), unter häufigem Wenden ca. 10-15 Minuten knusprig braten.
2. Zum Schluss die Kartoffeln mit ca. ½ Teelöffel Salz würzen, dann ebenfalls im Ofen –nicht zugedeckt– warm stellen.

Fleisch:

1. Auch hier Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen.
2. Rinds- und Kalbsfilets mit wenig Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, kurz beidseitig braten, dann im Ofen – nicht zugedeckt – warm stellen.
3. Bratbutter in derselben Pfanne warm werden lassen.
4. Auch Leber- und Nierenstücke mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, auf etwas kleinerem Feuer braten, zum Fleisch legen, anschliessend das Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen.
5. Nun mit dem Weisswein den Bratensatz auflösen und etwas einkochen lassen.



Anrichten:



- 1.** Gemüse und Kartoffeln auf einer Platte oder auf vorgewärmten Tellern anrichten.
- 2.** Nun das Fleisch (pro Teller von jeder Sorte ein Stück) dazulegen, mit Jus begiessen und sofort servieren.

Tipp:

Die Fleischauswahl kann man natürlich beliebig variieren oder ergänzen mit Schweinsfilet, Speck und/oder Kalbshirn.

Anstelle von frischen, dürfen auch tiefgekühlte Erbsli verwendet werden.

Übrigens:

Gemüse und Fleisch kann auch schon bis zu 3 Stunden vorher vorbereitet und ca. ½ Stunde vor dem Servieren fertig zubereitet werden. So bleibt genügend Zeit für die Vorspeise und Sie bleiben Ihren Gästen (fast durchgängig) an der Festtafel erhalten.

Das passt dazu:

Ein kleiner grüner Salat als Vorspeise und dann einfach ein Stück Ruch- oder Vollkornbrot oder auch 1 Bürli dazu servieren.

Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

Zürcher Spätlese, Réserve du Patron: Dunkelrotes Rubin mit einem Duft von Himbeeren und Brombeeren. Schön strukturiert. Ein typischer und charaktvoller Pinot Noir. Ideal zu allen Fleischspeisen und Geflügel, sowie zu «Zvieri Plättli». Bestellen können Sie ihn direkt [hier](#).

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris

