

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 34 (2004)
Heft: 4

Rubrik: Recette : émincé de veau à la zurichoise

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse

Emincé de veau à la zurichoise

Recette pour 5 personnes

Si nul ne connaît véritablement l'origine de ce plat typique de la ville de Zurich, on peut affirmer que sa réputation a largement dépassé les frontières de la Suisse. D'où parfois des variantes assez éloignées de la recette originale. Il n'y a sans doute pas de plus beau compliment pour les Zurichois que celui de l'auteur gourmand qui mit leur émincé de veau au rang des cent plats les plus célèbres du monde.

Temps de préparation: 45 min.

Ingédients: 450 g d'émincé de veau, 300 g de rognons de veau émincés au couteau, 150 g de champignons frais émincés, 80 g d'échalotes hachées, 80 g de beurre, 2 dl de crème fraîche, beurre manié, 1 dl de vin blanc, 1 dl de fond brun clair, 1/4 de zeste de citron coupé fin, persil haché, basilic, sel et poivre.

Préparation: faire sauter rapidement les deux émincés séparément. Assaisonner, retirer la viande, la garder au chaud. Faire suer les échalotes et les

champignons, assaisonner. Déglaçer au vin blanc et ajouter le fond brun. Laisser cuire un moment. Retirer les champignons, passer la sauce et la lier au beurre manié. Ajouter la crème. Remettre les ingrédients dans la sauce, mélanger délicatement. Réchauffer sans cuire et ajouter le zeste de citron. Dresser dans une casserole (utilisée comme plat). Saupoudrer avec du persil. Servir avec des rösti. (Les rognons ne sont pas indispensables.)

Boisson: Dorin d'Aigle ou vin blanc zurichois.