Rezept

Schnitzel-Klassiker Saltimbocca

Ein Rezept von Schnitzel-Klassiker Saltimbocca, am 28.05.2025

Zutaten

- **10 g** Butter
- **1** Scheibe luftgetrockneter Schinken (z. B. Parma oder Serrano, ca. 15 g)
- Pfeffer
- **4 EL** Marsala (oder Sherry medium)
- **1** großes dünnes Kalbsschnitzel (ca. 150 g)
- **3** Salbeiblätter
- Salz
- **1 EL** Olivenöl
- Holzspießchen zum Feststecken

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Butter klein würfeln und ins Tiefkühlfach geben. Schnitzel und Schinken in je drei Stücke schneiden. Salbei waschen und trocken tupfen. Schnitzelchen trocken tupfen, salzen und pfeffern, je 1 Salbeiblatt und 1 Schinkenstück mit Spießchen daraufstecken.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzelchen von jeder Seite 2 Min. braten. Herausnehmen und warm halten. Bratensatz mit Marsala ablöschen, 1 Min. einkochen lassen. Eiskalte Butter einrühren, Schnitzelchen wieder in die Pfanne geben und 5 Min. zugedeckt darin ziehen lassen. Dazu passen Bandnudeln oder Rosmarinkartoffeln.