

Rezept

Typisch italienische Saltimbocca

Ein Rezept von Typisch italienische Saltimbocca, am 25.05.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------------|----------------------------------------|
| 8 kleine Schnitzelchen vom Kalb (500-600 g) | 8 dünne kleine Scheiben roher Schinken |
| 8 mittelgroße Salbeiblätter | 3-4 EL Butter |
| Salz | Pfeffer aus der Mühle |
| 1/8 l trockener Weißwein | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Wie beim Wiener Verwandten zuerst die Schnitzelchen flachklopfen. Auf jede Fleischscheibe 1 Schinkenscheibe und 1 Salbeiblatt legen und feststecken. In der großen Pfanne 2 EL Butter zerlassen, Fleisch rein und bei schwacher Hitze von jeder Seite 2 Minuten braten, salzen und pfeffern.
2. Fleisch raus, kurz warm halten (Deckel oder Alufolie drüber). Den Wein in die Pfanne gießen, aufkochen lassen und mit dem Pfannenwender alles vom Pfannenboden abkratzen, was da vom Schnitzelanbraten noch klebt – das nämlich macht den guten Geschmack der Sauce aus. Den Rest Butter dazu, mit dem Schneebesen rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Schnitzel nochmals in der Pfanne kurz heiß werden lassen – fertig!