

Saltimbocca



Zubereitungszeit:	15 Minuten
Garzeit:	10 Minuten
Nährwert:	Pro Portion etwa 400 kcal / 1.700 kJ.

Zutaten:

- 4 dünne Kalbsschnitzel
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter (oder Butterschmalz)
- 1/4 l Weißwein (trocken)
- 8 Salbeiblätter
- Salz, Pfeffer

Außerdem:

- 4 Schaschlikspieße oder Zahnstocher

Zubereitung:

Die Schnitzel leicht flach drücken und beide Seiten mit etwas Pfeffer bestreuen. Je 2 Salbeiblätter auf die Schnitzel legen und darauf eine Schinkenscheibe. Die Schnitzel zusammen klappen, mit einem Spießchen feststecken, etwas salzen und mit Mehl bestäuben. Die Butter erhitzen und die Schnitzel darin auf jeder Seite etwa 5 Minuten bei mittlerer Temperatur braten, bis sie goldbraun sind. Dann auf einen vorgewärmten Teller legen und warm stellen. Den Bratfond mit dem Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen. Die Sauce über das Fleisch geben.



Dazu können Sie Röstkartoffeln und Bohnenpäckchen reichen. Im Sommer runden auch ein gemischter Salat und Baguette das Gericht ab.