Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei

Ein traditionelles Rezept aus Italien: Das Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei ist auch unter dem Namen Saltimbocca bekannt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

800 g	Kalbsschnitzel
1 Prise	Pfeffer
12 Blätter	Salbei
12 Scheiben	Parmaschinken
2 EL	Olivenöl
120 ml	Weißwein
1 EL	Butter
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei zunächst die Schnitzel gründlich unter fließendem Wasser abwaschen und trockentupfen. Mit dem Fleischklopfer zwischen zwei Stücken Frischhaltefolie flach klopfen.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Jedes Schnitzel pfeffern und mit jeweils einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit Zahnstochern feststecken.

3. Schnitzel im heißen Öl von jeder Seite ca. 1-2 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und einmal aufkochen lassen.

4. Butter einrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel noch einmal in die Sauce legen und erhitzen. Auf Tellern anrichten, mit etwas Sauce beträufeln und servieren.

Tipp

Zum Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei schmecken Bandnudeln oder Reis.