

Saltimbocca alla romana

Saltimbocca alla romana sind gebratene Kalbsschnitzel mit Prosciutto oder anderen Rohschinken und Salbei. Hier das Rezept mit Anleitung zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 23 min



Zutaten

4 Stk. Kalbsschnitzel
100 g Butter
4 Stk. Salbeiblätter
4 Scheiben Prosciutto (oder anderer Rohschinken)
60 ml Marsala
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um **Saltimbocca alla romana** zuzubereiten, zuerst die Kalbsschnitzel zwischen Klarsichtsfolie vorsichtig klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Kalbsschnitzel eine Scheibe Prosciutto geben und mit einem Salbei-Blatt bedecken (eventuell mit einem Zahnstocher fixieren).
2. Jetzt die Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten braten. Die Saltimbocca auf vorgewärmte Teller anrichten.
3. Den Bratenfond mit Marsala und einen Spritzer Wasser ablöschen. Den Saft über die angerichteten Schnitzelträufeln und genießen.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Zu Saltimbocca alla romana zum Beispiel Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Püree oder Polentaschnitten reichen. Dazu einen Blattsalat deiner Wahl servieren.