

# 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	<a href="#">Butter</a>
4 Stk.	Salbeiblätter
4 Scheiben	<a href="#">Prosciutto</a> (oder anderer Rohschinken)
60 ml	Marsala
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Um **Saltimbocca alla romana** zuzubereiten, zuerst die Kalbsschnitzel zwischen Klarsichtfolie 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 Schnitzel träufeln und genießen.

### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaf-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## Tipp

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