

Saltimbocca alla romana

Saltimbooca 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	<u>Butter</u>
4 Stk.	Salbeiblätter
4 Scheiben	Prosciutto (oder anderer Rohschinken)
60 ml	Marsala
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 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 Schnitzel träufeln 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.