Saltimbocca

Ein echter Rezept Klassiker: Wer Saltimbocca zubereiten möchte, braucht gar nicht viele Zutaten, also nichts wie los!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

300 g	Kalbsschnitzel
Nach Belieben	Schinken (Serrano-Schinken)
Nach Belieben	Salbeiblätter
1 EL	Butter
1 Schuss	Weißwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für Saltimbocca die Kalbsschnitzel zuerst flach klopfen und - je nach Größe - halbieren oder dritteln. Jedes Stück Fleisch mit einer Scheibe Serrano-Schinken und einem Salbeiblatt belegen, mit einem Zahnstocker fixieren.

2. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin mit der Salbeiseite nach unten ca. 2 Minuten braten. Wenden und für weitere 1-2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

3. Bratensatz in der Pfanne mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen, bis er sich löst. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel zurück in die Pfanne legen und in der Weißweinsauce schwenken. Mit der Sauce anrichten und servieren.

Tipp

Zu Saltimbocca schmeckt Pilzrisotto als Beilage.