

Saltimbocca italienisch

Für 4 Personen:

8 dünne Kalbschnitzel à 80 g 8 Sch. luftgetr. Schinken 8 Salbeiblätter
1-2 EL Mehl 4 EL Butter 150 ml trockener Weißwein
Salz, Pfeffer

Die Schnitzel evtl noch etwas flachklopfen. Salzen und pfeffern. Mit je einer Scheibe Schinken und Salbeiblatt belegen. (Wir stecken beides immer mit einem Zahnstocher fest). Mehl in einen flachen Teller geben.

Die Schnitzel mit der Unterseite in das Mehl legen und abklopfen. Es sollte nur die Unterseite bemehlt sein.

2 EL Butter in eine Pfanne geben und schmelzen, Schnitzel darin von der bemehlten Seite scharf anbraten. Wein zugießen und kurz aufkochen lassen. Schnitzel in der abgedeckten Pfanne ca. 1-2 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und warmstellen.

Die restliche Butter in die PFanne geben und kurz mit der vorhandenen Flüssigkeit aufkochen bis eine etwas sämige Sauce entstanden ist.

Sofort servieren.

NN am 21. Juli 2024