



Saltimbocca alla romana

Man nehme für 4 Portionen:

4 Kalbsschnitzel à ca. 100 g
8 Salbeiblätter
8 Scheiben luftgetrockneten Schinken
80 g Butter
10 g Mehl
150 ml trockenen Weißwein
Salz
Pfeffer

- Schnitzel halbieren und leicht klopfen
- 30 g Butter mit dem Mehl verkneten

Die Schnitzelhälften mit je einer Scheibe Schinken und 2 Salbeiblättern belegen. Mit Zahnstochern feststecken. 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel vorsichtig von beiden Seiten braten. Dabei leicht salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Den Bratensatz mit dem Wein ablöschen, aufkochen und die Mehlbutter einrühren. Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce beträufeln und sofort servieren.

Dazu passen in Butter geschwenkte Erbsen und ein trockener Weißwein.