Nah&Frisch



www.nahundfrisch.at Professional

Mediterrane Kalbsschnitzel

Hauptspeise Fleischgerichte Italienisch Muttertag

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Schnitzel halbieren, mit je einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Die Schnitzel und den restlichen Salbei in 3 Esslöffel heißer Butter ca. 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten, alles herausnehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Restliche Butter mit dem Schneebesen unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer
abschmecken.

Die Kalbsschnitzle mit dem Saft übergießen und servieren. Dazu passt Erdäpfelpüree.

Zutaten

- 4 Kalbsschnitzel, dünn geschnitten
- 4 Scheiben Rohschinken, mild
- 12 frische Salbeiblätter
- Salz
- Pfeffer
- 5 EL Butter
- 50 ml Weißwein