Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Kalbsschnitzel auf Italienische Art

Hauptspeise Fleischgerichte Kalorienarm Low Carb Schnelle Küche

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Die Schnitzel 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 Kalbsschnitzel mit dem Saft servieren.

Zutaten

- 4 Kalbsschnitzel, dünn geschnitten
- 4 Scheiben milden Rohschinken
- 8 Blätter frischen Salbei
- Salz
- Pfeffer
- 5 EL Butter
- 50 ml Weißwein