

## **Saltimbocca alla Svizzera**

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

1. 8 dünne Kalbsschnitzel
2. Pfeffer aus der Mühle
3. 4 Scheiben Rohschinken, halbiert (= 8 Tranchen)
4. 8 Salbeiblätter
5. Etwas Butter
6. 100ml Weißwein oder Marsala
7. Salz
8. Zahnstocher

### Zubereitung:

1. Die Kalbsschnitzel beidseitig mit Pfeffer und Salz würzen.
2. Jeweils ein Stück Fleisch mit einem Stück Rohschinken umwickeln und 1 Salbeiblatt einseitig dazwischen heften. Das Ganze mit einem Zahnstocher fixieren.
3. 2 Esslöffel Butter in der Bratpfanne warm werden lassen und die Schnitzel beidseitig kurz anbraten.
4. Danach die Schnitzel rausnehmen und warmstellen (z.B. im Backofen bei 60Grad). Das Öl (und nur das Öl) aus der Pfanne mit etwas Haushaltspapier abtupfen.
5. Die Bratrückstände in der Pfanne werden nun mit 100ml Weißwein (oder Marsala) verrührt und etwas aufgekocht.
6. Jetzt wird 1 Esslöffel Butter darunter gerührt – aber nicht mehr kochen lassen.
7. Die Sauce mit etwas Salz nachwürzen wenn nötig, über die Schnitzel verteilen und servieren.

### Tipp:

Dazu passt z.B. ein Kartoffelgratin und ein frischer grüner Salat sehr gut.