

heute gibt es...

## Saltimbocca alla romana



### **Zutaten: (für 2 Personen)**

- 4 dünne Kalbsschnitzel (am besten Kalbsnuss, ca. 300g)
- 4 Scheiben roher Schinken z.B. Parmaschinken
- 4 Salbeiblätter
- etwas Mehl
- 60g Butter
- 100ml trockener Weißwein z.B. [Lugano](#)\*
- Salz
- Pfeffer

### **Benötigtes Material:**

- eventuell Fleischklopfer
- Zahnstocher

(\* = Affiliate-Link)

### **Zubereitung:**

1. Sollten die Kalbsschnitzel ungleichmäßig dick sein, zu Beginn mit der flachen Seite eines Fleischklopfers auf ca. 0,5 cm platt drücken.
2. Die Schnitzel mit jeweils einer Scheibe Rohschinken und einem Salbeiblatt belegen und beides mit einem Zahnstocher am Fleisch fixieren. Falls die Schinkenscheiben zu groß sein sollten, einfach passend zurechtschneiden.  
Auf einem Teller etwas Mehl verteilen und darauf die fertigen Fleischscheiben geben, sodass diese nur von der Unterseite bemehlt sind.
3. In einer Pfanne 40g Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und die Saltimbocca darin bei starker Hitze anbraten, bis die untere Seite goldbraun ist.
4. Den Wein in die Pfanne geben und ihn verdunsten lassen. Anschließend die Hitze etwas runter drehen und die Pfanne mit einem Deckel abdecken. Die Saltimbocca so für etwa eine Minute fertig garen, nach Wunsch salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
5. Nun die restliche Butter in die Pfanne geben und zu einer Soße köcheln lassen. Diese zum Servieren über die fertigen Saltimbocca träufeln.



**Tipps:**

- Serviere die Saltimbocca immer direkt nach der Zubereitung. Sollten doch mal welche übrig bleiben, kannst du diese bis zum nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahren und dann mit ganz wenig Wasser bei sehr geringer Hitze in der Pfanne erwärmen.