

Saltimbocca alla Romana

Saltimbocca alla Romana

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [12.3.2025](#)

Creation: [Roland Wespi](#)

Zutaten (vier Personen)

8 kleine Kalbsschnitzel
8 Scheiben Parmaschinken
8 Blätter Salbei
100 ml Portwein oder Marsala
100 ml Kalbsbrühe
1 EL Butterschmalz
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kalbsschnitzel gegebenenfalls noch etwas plattieren. Die Schinkenscheiben halbieren und auf die die Schnitzel legen. Darauf jeweils ein Salbeiblatt setzen. Beides mit einem Zahnstocher fixieren.

Butterschmal in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei hoher Hitze von jeder Seite ca. 1 Minute braten. Dabei salzen und pfeffern. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit Portwein ablöschen. Die Brühe dazufügen.
Die Sauce aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel auf die Teller geben und mit etwas Sauce begiessen.