



Zutaten für 4 Personen

*Quelle: Italien Die neue grosse Schule ZABERT
SANDMANN*

8 Kalbsschnitzel vom Nierstück
8 Tranchen Rohschinken
8 Salbeiblätter
4 EL Butter
0.1 lit. trockener Weisswein
Salz
Pfeffer

Das Kalbsschnitzel sorgfältig flachklopfen.
Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Rohschinken und ein Salbeiblatt legen und mit einem Zahnstocher fixieren.
Unterseite des Fleisches mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Oberseite bekommt durch Schinken und Salbei genügend Würze.
In einer Bratpfanne die Butter zerlassen, aber nicht bräunen.
Die Kalbsschnitzel mit der Schinkenseite nach unten 2 Minuten anbraten, dann wenden und die 2. Seite ½ Minute braten.
Schnitzel herausnehmen und auf einer vorgewärmten Platte warmhalten.
Den Bratfond mit dem Weisswein ablöschen, kurz aufkochen lassen und über die Schnitzel giesen.