

Saltimbocca

von schumba

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.0 kg Rindschnitzel

200 g Rohschinken

Die Kalbsschnitzel auslegen und mit je 2 Tranchen Trockenfleisch belegen. Mit Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und im erhitzten Öl beidseitig braten. Herausnehmen und warm stellen.

200 g Mehl

1.0 dl Öl

250 g Frische Champignons

Die Pilze putzen und blättrig schneiden. In derselben Bratpfanne im Saft der Schnitzel und der erhitzten Butter durchdünsten, mit Rahm aufgiessen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Saltimbocca ziehen servieren.

50 g Butter

5.0 dl Rahm

Dazu passt gut Maluns.