Saltimbocca von schumba

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.0 kg Rindsschnitzel	
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.