

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Saltimbocca

Kalbfleischschnitzel mit Schinken und Salbei

(für 4 Personen als Hauptgericht)

4 große, dünn geschnittene
Kalbsschnitzel (à 180 g)

Pfeffer

4 Scheiben luftgetrockneter
Schinken wie Parma- oder
Serranoschinken

20 Blätter frischer Salbei

Salz

Rapsöl oder Butterschmalz
zum Anbraten

20 g Butter

etwas Zitronensaft



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Meile Weidemann

Die **Kalbsschnitzel** auf eine Dicke von etwa 5 mm flach streichen.

Die **Fleischoberseite** mit Pfeffer würzen, jeweils mit 1 Scheibe Schinken und 1 Salbeiblatt belegen.

Die Schnitzel zusammenklappen und mit einem Holzspieß verschließen.

Die **Fleischtaschen** von beiden Seiten mit Salz würzen.

Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die Schnitzel darin etwa 2 Minuten von jeder Seite anbraten.

Die Butter und die restlichen Salbeiblätter dazugeben und noch 1 Minute weiterbraten.

Kurz vor dem **Servieren** einen Spritzer Zitronensaft auf die Schnitzel geben. Dadurch bekommen sie eine frische Note.



Besser von hier: KDK – Kalbfleisch aus Deutschland steht für höchsten Genuss und für gesunde Ernährung.

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen