



Wilde Saltimbocca

Anleitung:

Die Schnitzel plattieren, pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln, mit einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt belegen, einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen scharf von beiden Seiten anbraten. Die Hitze etwas runterschalten, etwas Butter und ein paar Salbeiblätter mit in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Die Röllchen aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Diesen Vorgang einige Male wiederholen. Etwas Zitronenabrieb und weitere Gewürze nach Belieben hinzugeben und die Sauce abschmecken.

Dazu passt sehr gut: Tortellini & grüner Spargel aus dem Backofen.

Das perfekte Fleisch: Oberschale von Hirsch, Reh oder Wildschwein

Der perfekte Schinken: getrockneter oder geräucherter Schinken

Viel Freude beim Nachkochen & guten Appetit ♥

Zu diesem Rezept gibt es eine Videoanleitung bei YouTube ♥

Noch Fragen? Gerne! Einfach an info@Wildfee.de

Mehr Infos und Rezeptideen gibt's hier:

www.Wildfee.de und in den sozialen Netzwerken

Zutaten:

Für die Röllchen:

Hirschschnitzel

1 Blatt Salbei pro Schnitzel

1 Scheibe Prosciutto pro Schnitzel

Etwas Zitronensaft

Etwas Butterschmalz

Etwas Butter

Etwas Salbei

Pfeffer

Für die Sauce:

Weißwein

Zitronenabrieb

Salz und Pfeffer

Gewürze

Das passende Fleisch? Gibt's bei

Wildfee ♥