



Marsalaschnitzel mit Parmaschinken

(für 4 Personen)

4 dünne Putenschnitzel (500 g)	Pfeffer & Salz
8 dünne Scheiben	4 EL Marsala
Parmaschinken	1/8 l Geflügelbrühe
16 Salbeiblättchen	Holzspießchen
40 g Butterschmalz	
2 EL Mehl	

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Putenfleisch waschen und trockentupfen. Pfeffern. Schnitzel jeweils quer halbieren. Mit je 2 Salbeiblättchen belegen und mit 1 Scheibe Parmaschinken umwickeln. Mit Holzspießchen feststecken.

Butterschmalz in zwei Pfannen erhitzen. Schnitzel in Mehl wenden und im Fett von jeder Seite 2–3 Minuten braten. Salzen. Herausnehmen, warm stellen.

Marsala und Brühe mischen. Mit der Hälfte der Mischung jeweils den Bratensatz ablöschen. Ca. 1 Minute einkochen lassen. Über die Schnitzel träufeln.

