

# Rezeptservice



## Kalbschnitzel in Marsalasaucе

### Zutaten für 4 Personen:

4 Kalbschnitzel  
1/2 Flasche Marsala  
4 Becher Sahne, (200ml)  
12 Blätter Salbei  
4 Scheiben luftgetrockneten  
Schinken  
8 Schalotten, halbiert  
4 getrocknete Tomaten  
1 Knoblauchzehe, fein zerhackt  
Salz  
Pfeffer

#### **Beilagen:**

Kartoffeln  
Tagliatelle  
Kartoffelgratin  
Weißbrot

#### **Blattsalate**

**Häcker & Messerle GmbH**  
in Geislingen, Kuchen, Gingen und  
Heidenheim

Telefon: 07331/9688-0  
HP: [www.haecker-messerle.de](http://www.haecker-messerle.de)  
E-Mail: [info@haecker-messerle.de](mailto:info@haecker-messerle.de)



Die Schnitzel 12 Stunden oder über Nacht in Marsala einlegen.

Danach die Schnitzel mit Küchenpapier abtrocknen und jedes Schnitzel mit einer Scheibe luftgetrocknetem Schinken, einem Salbeiblättchen und einer getrockneten Tomate belegen. Zu einer Tasche umklappen und mit einem Zahnstocher zustecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne die Schnitzel kräftig anbraten und danach in eine ofentaugliche Form legen. In der Pfanne anschließend die Schalotten und den Knoblauch andämpfen und dann mit dem Marsala, der zum Einlegen benötigt wurde, ablöschen, aufkochen und abkühlen lassen. Die Sahne dazugeben und herzhaft abschmecken. Evtl. noch Marsala dazugeben.

Die Sauce über die Schnitzel geben und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 20-30 Minuten garen lassen.

In der Zwischenzeit Öl in einem Topf erhitzen und die restlichen Salbeiblättchen darin frittieren. Auf ein Küchenpapier legen, damit das überschüssige Fett aufgesogen werden kann und zu den Schnitzeln servieren.

Zum Schluss die Soße sieben und abbinden.

Wir wünschen einen guten Appetit