

Rindermedaillons mit schinken und salbei *(Fleisch hauptgerichte)*



Zubereitung

Ebnen Sie die Fleischscheiben auf ein Hackbrett mit einem Fleischhammer, und legen eine halbe Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt auf jede. Anbringen Sie den Schinken und das Fleisch zusammen mit einem Zahnstocher. Schmelzen Sie die Butter in einer Pfanne und hinzufügen dann das mit ein wenig Salz und Pfeffer gewürztes Fleisch. Das Fleisch bei starker Hitze auf beiden Seiten braunen und etwas weniger auf der Seite mit dem Schinken, den Weißwein gießen und verdampfen lassen. Ordnen Sie die 'Saltimbocca' auf eine Platte, fügen Sie zwei Esslöffel Wasser zu den Bratensaft und über die Saltimbocca. Sofort servieren.

Tipps

Um wirklich und den Geschmack dieses Fleischgerichtes zu genießen und verbessern, sollten Sie es mit einem schönen Beilage von Gemüse wie Erbsen, Karotten und Kartoffeln und Weißwein begleiten - noch besser, wenn dies der Wein ist, dass Sie verwendet haben, um das Fleisch zu erweichen . Dadurch wird es eine Harmonie von Aromen zwischen Essen und Trinken geben.

Allgemeinwissen

Die Ursprünge der Rindermedaillons - als 'Saltimbocca alla romana' bekannt - sind sicherlich in der Stadt Rom, aber seit dem 19. Jahrhundert haben sie weiter in ganz Italien verbreitet. Sogar sprach Pellegrino Artusi von diesem Gericht während der 1800er, und so scheint es, er habe es zum ersten Mal im historisch römischen Gasthof 'The Venetian' genossen, und danach auch andere typisch römische Restaurants begonnen es zu bieten

Informationen

Zubereitung 20 Minuten

Gesamtzeit 30 Minuten

Dient X Serviert 4 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden

Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Rindfleisch (8 Scheiben Rinderfilet)

Parma-schinken (8 Scheiben
Parmaschinken)

Salbei (8 Salbeiblätter)

Butter 40 Gramm

Weißwein 200 Millimeter (Trocknen)

12

Pfeffer