

Italienische Rezepte

Cuscinetti di Vitello - GESCHMORTE KALBSSCHNITZEL MIT.

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Carne, Italien, Käse, Kalb, Secondo

16	Dünne Kalbsschnitzel - von etwa 10 mal 10 cm - Seitenlänge		Frisch gemahlener schwarzer - Pfeffer Mehl
8	Dünne Scheiben Fontina- - oder Gruyere-Käse von - etwa 8 mal 8 cm - Seitenlänge	2 Essl. Butter 3 Essl. Olivenöl	1/2 cup Trockener Weißwein 3/4 cups Hühner- oder Rinderbouillon - frisch, aus der Dose, - aus einem Würfel - oder Instant-Fleischbrühe
8	Dünne Scheiben prosciutto - von etwa 7 mal 7 cm - Seitenlänge Salz		

Je eine viereckige Scheibe Käse und eine viereckige Scheibe prosciutto auf acht Kalbsschnitzel legen und die übrigen 8 Schnitzel darauf tun. Das Kalbfleisch sollte den Käse und Schinken völlig bedecken. Die Ränder des Kalbfleischs zusammendrücken und abdichten, indem man sie mit der flachen Klinge eines Hackmessers oder dem Boden einer schweren Flasche klopft. Salzen und pfeffern, in Mehl wälzen und das überflüssige Mehl abschütteln. Bei mäßiger Hitze in einer schweren 25 bis 30 cm großen Pfanne die Butter mit dem Öl zerlassen. Wenn sich der Schaum gelegt hat, die cuscinetti zu je 3 oder 4 Stück hinein geben und in dem heißen Fett schmoren, wobei sie vorsichtig mit einem Schaumlöffel oder einem Spachtel umgedreht werden, bis sie auf beiden Seiten goldbraun sind. Sie dann auf eine Platte legen. Das meiste Fett aus der Pfanne abgießen und auf dem Boden nur eine dünne Schicht lassen. Den Wein hinein gießen und schnell aufkochen lassen, wobei der an der Pfanne haftende Bratensatz mit hineinverührt wird. Weiterkochen, bis der Wein bis auf etwa 1/4 Tasse eingekocht ist. 1/2 Tasse Brühe hinzufügen und leicht kochen lassen. Dann das Kalbfleisch zurück in die Pfanne geben, zudecken und 20 Minuten bei niedriger Hitze schmoren, wobei die cuscinetti nach 10 Minuten umgewendet werden. Danach auf eine vorgewärmte Servierschüssel legen und die übrig gebliebene 1/4 Tasse Bouillon in die Pfanne gießen. Die Bouillon und den Bratensaft zum Kochen bringen und ein oder zwei Minuten kräftig aufkochen lassen. Abschmecken, über die cuscinetti gießen und anrichten.