MEIN GENUSS



Saltimbocca



It’s a match!

Must-have! Petersilie ist ein Klassiker einer jeden Landesküche und verleiht einzigartige Aromen!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Bei diesem leckeren Gericht beginnst du mit der Zubereitung der Beilage. Den Reis waschen, um überflüssige Stärke zu entfernen. Anschließend abtropfen lassen. Im nächsten Schritt schälst du die Zwiebeln, würfelst sie fein und stellst sie beiseite.
2. Den Reis in ca. *650 ml Wasser* aufkochen lassen, **Suppengewürz** hinzufügen und dann circa **10 Minuten** mit Deckel bei geringer Hitze köcheln lassen.
3. Währenddessen die Minutensteaks kurz abbrausen, trocken tupfen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Die Steaks nun zusammenklappen, mit der **Petersilie** bestreuen und mit dem Schinken umwickeln. Das Fleisch mit den Spießchen feststecken.
4. Das Gemüse noch gefroren unter den Reis geben und die Mischung für weitere **10 Minuten** garen. In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne Öl erhitzen. Die gefüllten Steaks in heißen Öl von jeder Seite etwa **3 Minuten** braten. Herausnehmen und warm halten.
5. Den Bratsatz mit Weißwein ablöschen und die Kochsahne unterrühren. Nochmals **15 Minuten** köcheln lassen. Bei Bedarf die Soße noch abbinden, damit sie schön sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun in einem Topf Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, den Gemüsereis abschöpfen und untermischen, kurz anbraten. Alles anrichten und servieren.

Zutaten

Gemüsereis

300 g Reis, Langkorn
1,5 Zwiebeln
1,5 EL Butter
300 g Erbsen und Möhren, TK
3 TL Suppengewürz

Saltimbocca

12 Minuten-Steaks, Schwein
12 Scheiben Schinken, Serrano oder Ähnliches
3 EL Öl
2 TL Petersilie
12 Spießchen, Holz
Salz
Pfeffer

Soße

300 ml Weißwein, trocken
300 ml Sahne (Panna da Cucina) zum Kochen
Bei Bedarf: Mehl/ Soßenbinder

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.