

Rehschnitzlerl im Salbei-Speckmantel

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für:



Zutaten

400 G	Rehschnitzlerl
100 G	Bauchspeck
	frischer Salbei
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Rehschnitzlerl mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Jedes Schnitzlerl mit frischem Salbei belegen und in Speck einwickeln.