

Appenzeller - Cordon bleu

4-Personen

Zutaten:

4	-	Schweineschnitzel vom Stotzen je ca. 150-gr aufgeschnitten
160	-	gr. Käse Appenzeller Surchoix
12	-	Tranchen Appenzeller Mostbröckli (cirka 50-gr)
4	-	EL Weismehl
6	-	EL Paniermehl (Brösel)
etwas	-	Bratbutter
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
2	-	Eier
2	-	Zitronen

Zubereitung:

Schnitzel einzeln zwischen Papier oder Beutel flach klopfen. Beidseitig würzen mit Salz und Pfeffer.

Käse in 12-Stängel schneiden und um jeden Käsestängel eine Tranche Mostbröckli legen. Fleisch damit füllen und die Ränder gut andrücken.

Eier in einem Suppenteller verquirlen. Paniermehl oder Brösel und Mehl in je einem separaten Suppenteller bereitstellen. Fleisch zuerst beidseitig im Mehl wenden. Darauf achten, dass keine Stelle frei bleibt und alles Fleisch mit Mehl bedeckt ist.

Nun das Cordon bleu durch die Eimasse ziehen und anschliessend im Paniermehl oder Brösel wenden.

Panade sehr gut andrücken.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze etwas reduzieren und Cordon bleu unter zeitweiligem Wenden langsam, cirka 10-15 – Minuten braten. Sobald die Panade goldbraun ist aus der Pfanne heben.

Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Mit einer halben Zitrone servieren.