

Cordon bleu

4-Personen

Zutaten:

- 4 - Schweineschnitzel vom Hals aufgeschnitten (Schmetterling)
- 8 - Tranchen Beinschinken.
- 4 - dünne Scheiben Greyerzer à cirka 75-gr
- 2 - Eier
- 100 - gr Weissmehl
- etwas - Bratbutter
- etwas - Salz
- etwas - Oel
- etwas - Gewürzmischung mit Paprika



Zubereitung:

Schnitzel einzeln zwischen Papier oder Beutel flach klopfen. Beidseitig würzen mit Gewürzmischung nach Belieben, wenig Salz.

Je zwei Tranchen Schinken zerzupfen und gleichmässig auf das Fleisch verteilen, dass ein Rand frei bleibt. Jeweils auf eine Schnitzelhälfte eine Käsescheibe geben, andere Hälfte darüber klappen.

Mit Zahnstocher fixieren.

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

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

Panade gut andrücken.

Oel und Butter in einer Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen. Cordon bleus unter zeitweiligem Wenden langsam, cirka 10-15 – Minuten braten. Sobald die Panade goldbraun ist und ein bisschen Füllung herausquillt, aus der Pfanne heben.

Auf Haushaltpapier abtropfen lassen. Mit einer halben Zitrone servieren.

Tipp: Kann auch mit Kalbsnierstück gemacht werden.