

CORDON BLEU



Ideal zum Marinieren
und Anbraten.



Vertrauenswürdige Produktion

Zutaten

Vorbereiten:

*Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem
Kühlschrank nehmen*

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

Klarsichtfolie

4 Kalbsschnitzel, z.B. Nuss, je ca. 100 g, vom
Metzger zum Füllen aufgeschnitten

Salz

Pfeffer

Füllung:

4 dünne Scheiben Gruyère, 4x9 cm, je ca. 30 g

4 Tranchen Schinken, ca. 150 g

Panade:

2-3 EL Mehl

ca. 100 g Paniermehl

1 Ei

1 EL Milch

Bratbutter oder Bratcrème

1 Zitrone, in Spalten geschnitten



Zubereitung

1 Die Kalbsschnitzel flach auf Klarsichtfolie auslegen, mit Klarsichtfolie belegen und mit dem Wallholz 2-3 mm dünn walzen oder mit dem Fleischklopferr flach klopfen. Klarsichtfolie entfernen, Fleisch würzen.

2 Je 1 Käsescheibe mit einer Schinkentranche umwickeln, auf die untere Schnitzelhälfte legen. Rundum sollte ein 2-3 cm breiter Rand frei bleiben. Zweite Schnitzelhälfte darüberlegen, Ränder gut zusammendrücken und die Luft hinausdrücken.

3 Für die Panade Mehl und Paniermehl je in einen Teller geben. Ei mit Milch verquirlen, in einen Teller geben.

4 Kurz vor dem Braten das Fleisch zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Dann im Ei und

anschliessend im Paniermehl wenden, gut andrücken.

5 Cordons bleus portionenweise bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter beidseitig je 4-5 Minuten knusprig braten. Mit Zitronenspalten servieren. Bei Bedarf kurz im auf 60-80 °C vorgeheizten Ofen, mit leicht geöffneter Ofentür, warm stellen.