

Cordon bleu - Schwein (2 Personen)

- Klassisch wird das Cordon Bleu eigentlich mit Kalbsschnitzel zubereitet.

2 Schweinsschnitzel, Nierstück
z.B. Nuss, je ca. 120 g, vom Metzger zum Füllen aufgeschnitten

Salz
Pfeffer

Füllung:

2 Scheiben dünne Gruyère AOP, 4x9 cm, je ca. 30 g
2 Tranchen Schinken

Panade:

1½ EL Mehl
50 g Paniermehl
1 Ei
½ EL Milch

Reichlich **Bratbutter** zum Ausbraten der Cordon bleu.

½ Zitrone zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Die Kalbsschnitzel flach auf Klarsichtfolie auslegen, mit dem Fleischklopper flachklopfen. 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 herausdrücken.
3. Für die Panade Mehl und Paniermehl je in einen Teller geben. Das Ei und die 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. Cordon Bleu portionenweise bei mittlerer Hitze, Stufe 6 ½ von 9 (160 Grad) in reichlich Bratbutter beidseitig je 4-5 Minuten knusprig braten.
6. Mit Zitronenspalten servieren. Bei Bedarf kurz im auf 60°C vorgeheizten Ofen, mit leicht geöffneter Ofentür, warm stellen.

DAZU PASST

- Pommes Frites
- Rösti-Croquetten
- Reis/Wildreis
- Rosenkohl

- Blumenkohl