

Cordon bleu

Schnitzelgericht



Die Zutaten:

Schweinelachs – oder Kalbsschnitzel
 40g Edamer oder Gouda
 1 Scheiben gekochten Schinken
 Salz, Pfeffer
 1 Ei
 Mehl
 Paniermehl
 Öl oder Schmalz



Die Zubereitung der Cordon bleu:

- Im Schmetterlingsschnitt vom Schweinelachs die gewünschte Anzahl an Cordon bleu Schnitzeln schneiden. Alternativ kann man auch dünne Schnitzel schneiden und dann aus zwei Fleischstücken ein Cordon bleu herstellen. Dieses lässt sich nur etwas schwieriger panieren.
- Das Fleischstück aufklappen und plattieren (flach klopfen).
- Eine Scheibe gekochten Schinken hinein legen.
- Den Käse dazu geben und das Fleischstück zusammen klappen.
- Salzen und Pfeffern.
- Das Mehl auf einen flachen Teller geben, ein Ei in einen tiefen Teller geben und mit einer Gabel verquirlen, das Paniermehl auf einen anderen flachen Teller geben.
- In der Reihenfolge: Mehl, Ei, Paniermehl das Cordon bleu von allen Seiten panieren. Das Schnitzel eventuell etwas in Form bringen und die Panade leicht anklopfen.
- Eine (unbeschichtete) Pfanne erhitzen und Schmalz oder Öl großzügig hinein geben und heiß werden lassen. Meiner Meinung nach greift hier: viel hilft viel ausnahmsweise. Ich gebe immer ca. 1 – 1,5cm Öl in die Pfanne, damit das Schnitzel möglichst schwimmend braten kann.
- Das Cordon bleu von beiden Seiten ca. 4 – 5 Minuten braten.
- Vor dem Servieren auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

QR-Code scannen und Video schauen!

