

Rezept Cordon Bleu

Cordon Bleu ist eine super Abwechslung zum „normalen“ Schnitzel. Je nach Käsesorte kann da Cordon Bleu milder oder würziger schmecken. Raclettkäse ist im Allgemeinen sehr würzig. Zubereitungszeit: Etwa 20 Minuten.

Zutaten:

8 Kalbsschnitzel (je etwa 100 g)
4 sehr große Scheiben Käse (z.B. Gouda oder Raclettekäse)
4 große Scheiben gekochter Schinken
2 Eier
60 g Semmelbrösel
40 g Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst die Kalbsschnitzel mit einem Fleischklopfer flach klopfen. Alle Schnitzel auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen. Die Käsescheiben auf die Schnitzel legen und die Seiten so abschneiden, dass sie nicht über das Fleisch herausstehen, sondern genau der Form der Schnitzel entsprechen. Auf die Käsescheiben den Schinken legen. Diesen ebenso zurechtstutzen, dass er genau auf sein darunterliegendes Schnitzel passt. Die übrigen Schnitzel obendrauf legen und die Käse-Schinken-Schnitzel damit zudecken. Jetzt die zwei Eier aufschlagen und die Flüssigkeit auf einen Teller geben. Die Semmelbrösel auf einen weiteren Teller streuen. Die Schnitzel-Käse-Schinken-Sandwiches jetzt zuerst in der Eierflüssigkeit und dann in den Semmelbröseln wenden, sodass sie von beiden Seiten schön bedeckt sind. Die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und dann die Schnitzel braten. Am besten ist es, sie zuerst auf jeder Seite

jeweils zwei Minuten anbraten zu lassen und danach auf jeder Seite noch einmal jeweils etwa drei Minuten.

Zurück zu den Fleischrezepten