



CORDON BLEU

DIE (NOCH) DEFTIGERE VARIANTE ZUM SCHNITZEL

20 
Minuten

VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

2 
Genießer

ANZAHL DER PERSONEN

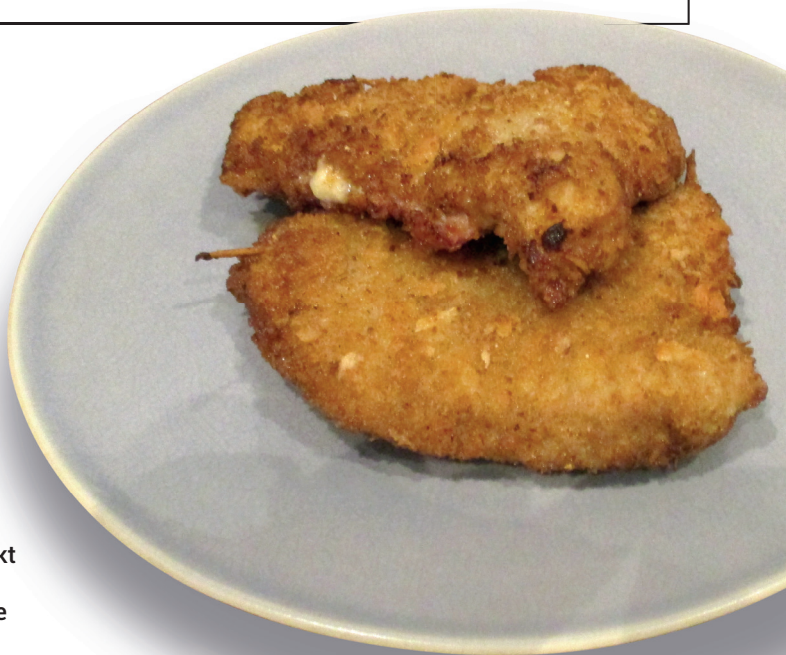
ZUTATEN:

- 2 Kalbsschnitzel
- 2 Scheiben Käse (Emmentaler, wer es würziger mag Greyerzer / Le Gruyère)
- 2 Scheiben gekochter oder roher Schinken
- 1 Ei
- Mehl
- Semmelbrösel
- Pankomehl
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Pommes oder Kroketten
- Bratkartoffeln
- Kartoffelsalat
- frischer gemischter Salat
- Gurkensalat



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?



SO GEHT'S:

1. Auf einen Teller etwas Mehl geben. In einem weiteren tiefen Teller das Ei aufschlagen und verquirlen. In einem dritten (tiefen) Teller Semmelbrösel und Pankomehl (Verhältnis 2/3 zu 1/3) mischen.
2. Die Kalbschnitzel der Länge nach aufschneiden, aber nicht ganz durchtrennen (Schmetterlingschnitt). Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit einem schweren, FLACHEN Gegenstand, z. B. einem Topf, kräftig klopfen. Kann man aber auch beides schon beim Metzger des Vertrauens machen lassen ...
3. Die Frischhaltefolie entfernen, das Fleisch von innen leicht salzen und pfeffern und je eine Scheibe Käse und Schinken in die entstandene „Tasche“ legen. Diese wieder zuklappen und mit Zahnstochern feststecken, sodass die „Tasche“ geschlossen ist. Nun noch von außen salzen und pfeffern.
4. Dann die Cordon bleus gleichmäßig in Mehl wenden, abklopfen, durch das Ei ziehen und anschließend mit dem Semmelbrösel-Pankogemisch panieren.
5. Reichlich Butterschmalz in einer tiefen Pfanne stark erhitzen bis es raucht, die Temperatur etwas herunterschalten und die Schnitzel von jeder Seite ca. 3 - 5 Minuten schnell braten, bis sie schön goldbraun sind. Es sollte so viel Butterschmalz sein, dass die Cordon bleus leicht schwimmen (hängt von der Größe der Pfanne ab).
6. Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Fertig.



Fleischerei Redemacher

DIE GENUSSMACHER SEIT 1897