AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Schweiz

CORDON BLEU



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das panierte Schweinsschnitzel mit Käsefüllung taucht erstmals in den 1960er-Jahren in Schweizer Kochbüchern auf!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Schweinschnitzel à 150 g	2 EL	Mehl
4 Tr	Schinken, dünn geschnittener	150 g	Paniermehl
		2 EL	Bratöl
200 g	Greyerzer, dünne Scheiben	2 EL	Butter
1	Ei, grosses	1	Zitrone
0.5 dl	Rahm, aufgeschlagener		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Tasche in das Schweinsschnitzel schneiden. Fleisch flach klopfen und salzen und pfeffern. Bei der Verwendung von würzigem Käse braucht es wenig davon. Nun mit der Schinkentranche und dem Käse belegen. Zuklappen, Rand andrücken und evtl. mit einem Rouladenspiesschen verschliessen.
2. Das leicht gesalzene und gepfefferte Mehl, das leicht verquirlte Ei mit dem geschlagenen Rahm und das Paniermehl in je einen Suppenteller geben. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden. Mehl, das nicht gut haftet, abschütteln. Dann in den Ei-Rahm tauchen und zum Schluss im Paniermehl wenden. Nicht zu fest andrücken, so wird das Cordon bleu knuspriger.
3. In einer grossen Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen. Sobald die Mischung zu schäumen beginnt, die Schnitzel hineinlegen und goldbraun braten. Vor dem Servieren 5 Min. in der warmen Pfanne durchziehen lassen.

TIPP: Innenseiten des Schnitzels mit etwas Senf bestreichen. Mit der Menge und der Typ des schmelzbaren Käses wählst du die Art des Cordon bleus. Viele Köche empfehlen die Verwendung von Kalbfleisch; dieses hat eine deutlich kürzere Bratzeit und muss