

Cordon bleu

Notizen:

Kalbschnitzel kräftig klopfen, z. B. mit einem Topf, auslegen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Einen Teller mit Mehl, einen mit verquirlten Eiern und einen Teller mit Semmelbrösel anrichten.

Zuerst das Schnitzel gleichmäßig von beiden Seiten in Mehl, dann in der Eiermasse und zum Schluss in Semmelbrösel panieren.

Jetzt den Schinken und Käse einlegen.

Zuerst den Schinken und dann den Käse.

Die Kalbschnitzel wie eine Tasche zuklappen und die Ränder andrücken. Wer Nadeln zum Verschließen hat kann die Seiten auch noch verschließen, oft reicht eine Seite.

In ausreichend Butterschmalz goldbraun braten, ca. 2 bis 3 Min. je Seite. Am besten klappt es wenn die Schnitzel ganz in Fett schwimmen.

Das Cordon bleu mit einer Scheibe Zitrone garnieren.

Als Beilage eignen sich unterschiedliche Gemüsearten.

Mein Favorit: Erbsen mit Möhren und Kroketten

Zutaten:

4 Kalbschnitzel
ca. 8 mm dick
Für die Füllung je
eine Scheibe
gekochten Schinken
und eine Scheibe
junger holl. Gouda
oder Emmentaler
2 Eier
Mehl
Semmelbrösel
(Paniermehl)
Salz und Pfeffer
Butterschmalz
Zitronen