



Cordon Bleu vom Kalb

Zutaten (für 4 Personen)

4 Kalbsschnitzel à 150-200 g
(Gerne schneiden wir euch die Schnitzel passend für das Cordon Bleu zu, einfach an der Theke Bescheid geben.)

4 Scheiben gekochter
Hinterschinken
Paniermehl
2 Eier

4 Scheiben Bühlertaler
Dorfkäse aus Geiferts-
hofen (Gibt es nebenan
im Organix)
Butterschmalz oder Bratöl
Feines Mehl
Salz
Pfeffer
Holzspieße



So gehts:

Die Schnitzel innen und aussen mit etwas Salz und Pfeffer würzen, jeweils mit einer Scheibe Käse und Schinken füllen und mit ein bis zwei Holzspießen verschließen. Dabei darauf achten, dass die Füllung nicht herauschaut und die Ränder gut geschlossen sind.

Nun werden die Cordon Bleus zuerst im Mehl, dann im verquirlten Ei gewendet und zuletzt im Paniermehl paniert. Dabei auch nochmals darauf achten, dass die Ränder dicht sind. Falls nötig ein wenig andrücken.

In einer heißen Pfanne ausreichend Bratöl oder Butterschmalz erhitzen. Die Cordon Bleus sollten ca. bis zur Hälfte im Fett sein, um gleichmäßig von jeder Seite 4-5 Minuten goldbraun gebraten zu werden. Danach auf einem Küchentuch kurz das überschüssige Fett abtropfen lassen.

>> Dazu passen: Apfelrotkraut und Petersilienkartoffeln.

Guten Appetit!