

Schnitzel Cordon bleu



Für 4 Personen
Dauer: ca. 45 min.

Zutaten

- 4 Schnitzel zum Füllen (Kalb oder Schwein)
- 4 Scheiben Schinken (je ca. 35 g)
- 4 Scheiben Gruyère (ca. 10x4 cm, 5 mm dick)
- 3 EL Mehl
- 2 Eier
- ca. 100 g Paniermehl
- Salz, Pfeffer
- 1 Zitrone
- Öl oder Bratbutter



Zubereitung

1. Schnitzel aufschlagen und auf beiden Seite salzen und pfeffern
2. Die Käsescheiben im Schinken einwickeln
3. Käse-Schinken-Päckchen in die Auf die eine Seite der Schnitzel legen, zuschlagen, die Luft herauspressen und an den Rändern fest zusammendrücken
4. Mehl und Paniermehl in einen Teller geben, Eier mit einem Schluck Milch in einem hohen Teller verklopfen
5. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt gründlich im Paniermehl wenden
6. Genügen Öl oder Bratbutter (Pfannenboden bedeckt) in zwei Bratpfannen auf hoher Stufe erhitzen
7. Die Schnitzel Cordon bleu in die Pfanne geben
8. Auf mittlere Stufe stellen, 5 - 6 min. braten, wenden, 5 - 6 min. fertigbraten
9. Mit Zitronenspalten servieren

Tipp: Noch leckerer wird's, wenn du vor dem Einwickeln ein bisschen Thymian oder Rosmarin auf den Käse streust. Der Käse selbst kann nach Geschmack auch ersetzt werden, z.B. durch Emmentaler oder Appenzeller.