

Cordon Bleu (für 4 Personen)

Zutaten

4 dicke Schnitzel
(Oberschale)

4 Scheiben Kochschinken
4 Scheiben Emmentaler

Salz, Pfeffer
(Muskat)

Zahnstocher

Kartoffelmehl/Speisestärke

2 Eier
2 EL Sahne/Milch

Paniermehl/Semmelbrösel

Öl
(z.B. Erdnuss- oder Rapsöl)

Zubereitung

Schweineschnitzel waschen, abtrocknen und mit „Schmetterlingsschnitt“ seitlich öffnen. *(Also der Länge nach flach durchschneiden, dass eine Tasche entsteht, die man aufklappen kann)*

Kochschinken vorbereiten, Emmentaler Scheiben in Streifen schneiden, das erleichtert später das Füllen.

Die **Cordon Bleu** innen mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und mit je einer Scheibe **Kochschinken** und reichlich Streifen **Käse** füllen.

Danach die „Schmetterlinge“ zusammenklappen und mit **Zahnstochern** fixieren.

Fleisch außen ebenfalls mit Pfeffer und Salz würzen.

In je einem Teller anrichten:

1. Stärkemehl

2. Ein verquirltes Ei (mit einem **Schuss Sahne/Milch**)

3. Paniermehl/Weckmehl

Die gefüllten Schnitzel erst in Stärke wenden, dann in verquirltes Ei tauchen und mit Paniermehl ummanteln.

In einer großen Pfanne reichlich Öl erhitzen um die Cordon Bleu schwimmend auszubacken.

Fertige Cordon Bleu in einer Auflaufform im Backofen bei 80 Grad warm halten.