

Cordon blue "Tschau Sepp"

Mittwoch, 10. April 2013

07:22

Zutaten	Menge
4 à ca. 120 g	Schweineschnitzel
8 Tranchen	Schinken
300 g	Alpkäse
1	Knoblauch
	Salz, Pfeffer
2	Eier
100 g	Weissmehl
200 g	Paniermehl
2 dl	Öl
120 g	Butter
2	Zitronen



Zubereitung:

Schnitzel einzeln zwischen Metzgerpapier oder einem Tiefkühlbeutel flach klopfen. Je 2 Tranchen Schinken zerzupfen und gleichmässig so aufs Fleisch verteilen, dass ein Rand frei bleibt. Käse in dünnen Scheiben schneiden. Jeweils auf eine Schnitzelhälfte geben, andere Hälfte darüber klappen. Ränder gut aneinanderdrücken. Fleisch salzen und pfeffern.

Eier in einem Suppenteller verquirlen. Mehl und Paniermehl separat in Suppentellern bereitstellen. Schnitzel zuerst beidseitig in Mehl wenden. Darauf achten, dass keine Stelle freibleibt. Den Rest noch-mals zusammendrücken. Schnitzel durchs Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.

Öl und Butter in einer Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen. Cordon bleus unter zeitweiligem Wenden langsam je nach Dicke 10-15 Minuten braten. Sobald die Panade goldbraun ist und ein bisschen Füllung herausquillt, aus der Pfanne heben. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Mit einer halben Zitrone servieren.