

Cordon bleu

Zutaten (für 4 Personen)

4 Kalbsschnitzel (je ca. 150 g), vom Metzger zum Füllen aufgeschnitten
4 Tranchen Hinterschinken
120 g Gruyère oder Appenzeller, in 4 Scheiben geschnitten
Salz und Pfeffer
6 EL Mehl
1 Ei, verklopft
100 g Paniermehl
Bratbutter und/oder Öl zum Braten

Zubereitung

Die Plätzli aufklappen und zwischen Haushaltsfolie mit einem Pfannenboden, Wallholz oder Fleischklopper sorgfältig flach klopfen, bis sie etwa 2 mm dünn sind.

Je eine Käsescheibe in eine Tranche Schinken einpacken. Das Päckli auf eine Hälfte des Plätzlis legen. Dabei sollte auf den drei offenen Seiten ein Rand von 2 bis 3 cm frei bleiben. Die zweite Hälfte des Plätzlis über das Päckli klappen, die Ränder gut andrücken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Plätzli im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, dann im Ei und im Paniermehl wenden. Die Panade gut andrücken.

Bratbutter und/oder Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die Hitze reduzieren, die Cordons bleus bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Min. braten, bis die Panade goldgelb ist. Die Cordon bleus auf Haushaltspapier entfetten.

Mit einem Zitronenschnitz und einer beliebigen Beilage servieren.
