



Rezept vom 6. März 2013 Hansruedi Mettler/Peter Iten

Cordon-Bleu Variationen

Zutaten (für 4 Personen):

4 Schweinsschnitzel (vom Metzger als Taschen geschnitten)

zum Füllen sind keine Grenzen gesetzt:

Gorgonzola
Raclette-Käse
Emmentaler
Greyerzer

Schinken
Rohschinken
Speck

Salbei

(auch Mostbröckli mit Appenzellerkäse, Ananas, Champions und Blattspinat möglich)

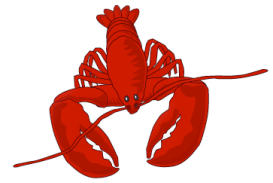
Bratbutter
Mehl
2 Eier
Paniermehl*

Zahnstocher

Schnitzeltaschen mit Salz und Pfeffer würzen*. Nach eigenem Geschmack füllen und mit Zahnstocher verschliessen.

Grosszügig zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl drehen. Paniermehl gut andrücken.

Viel Bratbutter in der Pfanne schmelzen und dann Cordon-Bleu auf kleiner Hitze sorgfältig rundum goldgelb braten. (ca. 10 bis 15 Minuten, je nach Grösse) Wenn



Red Lobster Kochclub
www.redlobster.ch

möglich nur einmal drehen. Falls die Temperatur des Bratbutter zu hoch wird diese durch Zugabe von kaltem Bratbutter runterholen.

* Bei Verwendung des Spezialpaniermehls von Oswald entfällt das Würzen des Fleisches, da Gewürze im Paniermehl bereits enthalten sind.