

Cordon Bleu

Rezept für 1 Person

Zutaten:

1 großes Kalbsschnitzel, vom Fleischer dünn geklopft
1 Scheiben Kochschinken
1 Scheibe Gruyèrekäse (Greyerzerkäse)
1 Ei
150 g Paniermehl
1 EL Mehl
100 ml Bratöl
1 EL Butterschmalz
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit mit Vorbereitung: 20 Minuten

Tupfen Sie das Kalbsschnitzel mit Küchenpapier gut trocken und legen Sie es auf ein Brett. Die Scheibe Kochschinken wird ebenfalls auf das Brett gelegt und in zwei Hälften geschnitten. Nun eine Schnitzelhälfte mit der ersten halben Scheibe des Kochschinkens, sowie dem Gruyèrekäse belegen. Anschließend mit der zweiten halbe Scheibe des Kochschinkens bedecken. Jetzt wird die andere Schnitzelhälfte darüber gelegt und gut fest gedrückt.

Schlagen Sie das Ei in einen flachen Teller und verquirlen Sie es gut mit Salz und Pfeffer.

Mehl und Paniermehl werden ebenfalls in flache Teller gegeben und zum einfacheren Arbeiten neben den Herd gestellt.

Butterschmalz und Bratöl werden in eine beschichtete Pfanne gegeben und erhitzt.

Jetzt wenden Sie bitte das Cordon Bleu von beiden Seiten im Mehl und klopfen Überschüssiges gut ab.

Anschließend zuerst im Ei und dann im Paniermehl von beiden Seiten panieren.

Geben Sie das Cordon Bleu unverzüglich in die Pfanne und braten Sie es bei reduzierter Hitze auf beiden Seiten langsam goldgelb. Achten Sie darauf, dass das Cordon Bleu dabei nur einmal gewendet wird.

Ganz zum Schluss auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen, und mit einer dünnen Zitronenscheibe und gehackter Petersilie servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!