

Cordon bleu

Zubereitung: ca. 40 Min.

4 Kalbsplätzli (z. B. Eckstück,
je ca. 150 g)

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

4 Tranchen Schinken

4 Scheiben rezenten Käse
(je ca. 40 g), z. B. Greyerzer

2 Esslöffel Mehl

2 Eier

150 g getrocknetes Brot,
gerieben oder Paniermehl

4 Esslöffel Bratbutter

1 unbehandelte Zitrone,
in Schnitzen

1. Kalbsplätzli zum Füllen quer aufschneiden, nicht ganz durchschneiden. Plätzli aufklappen und zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel mit dem Boden einer Pfanne zu sehr dünnen Plätzli klopfen.
2. Plätzli beidseitig würzen, die Schinken-tranchen darauf verteilen. Den Käse auf die Mitte legen, so dass ein Rand von ca. 2 cm frei liegt. Ränder einschlagen, die freie Hälfte des Plätzlis darüberlegen, am Rand gut andrücken, zum Päckli hin umschlagen, gut andrücken.
3. Mehl, Ei und Paniermehl je in einen flachen Teller geben. Cordon bleu im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken.

Braten: Bratbutter in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Cordons bleu beidseitig je ca. 7 Min. braten. Herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen lassen. Mit Zitronenschnitzen servieren.

Tipp: anstelle der Kalbsplätzli 4 Schweinskoteletten quer aufschneiden, füllen und panieren.

