

Bärlauch-Cordon-Bleu

Dieses Rezept lässt Bärlauch Liehaber das Wasser im Mund zusammen laufen. Das Bärlauch-Cordon-Bleu ist einfach ein absoluter Klassiker im Frühling.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Schnitzel (Schwein oder Kalb)
100 g	Bärlauch
4 Scheiben	Schinken (evtl. Beinschinken)
4 Scheiben	Emmentaler (oder Bergkäse)
4 EL	Frischkäse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
150 g	Mehl (zum Wenden)
2 Stk.	Eier
150 g	Semmelbrösel (zum Wenden)
750 ml	Öl (oder Butterschmalz zum Herausbacken)
8 Stk.	Zahnstocher

Zubereitung

1. Für das **Bärlauch-Cordon-Bleu Rezept** die Schnitzel mit Folie bedecken und weich klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Bärlauchblätter kurz mit heißem Wasser überbrühen und sorgfältig ausdrücken.
3. Schnitzel zuerst mit Schinken, dann mit Käse und zuletzt mit Bärlauch belegen. Zuletzt etwas Frischkäse darauf geben, dann die Schnitzel zusammenklappen und mit Zahnstochern feststecken. Eier verquirlen. Schnitzel erst in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.

4. In einer Pfanne reichlich Öl oder Butterschmalz erhitzen und die Cordon-Bleus darin goldbraun backen.

Tipp

Alternativ mit pürierten und gesalzenen, mit etwas Öl verrührten Bärlauchblättern füllen.