

# Bärlauch-Cordon-Bleu

Dieses Rezept lässt Bärlauch Liebhaber 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.	<a href="#">Schnitzel</a> (Schwein oder Kalb)
100 g	<a href="#">Bärlauch</a>
4 Scheiben	Schinken (evtl. Beinschinken)
4 Scheiben	Emmentaler (oder Bergkäse)
4 EL	Frischkäse
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
150 g	Mehl (zum Wenden)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
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.