Cordon Bleu mit Eier und Kren

Die Cordon Bleu mit Eier und Kren schmecken besonders köstlich und würzig. Eine tolle Rezept Alternative zu den üblichen Schnitzel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel
	Salz und Pfeffer
4 Scheiben	Schinken
4 Scheiben	Käse
2 Stk.	Eier (hartgekocht)
4 TL	Kren
	Mehl
2 Stk.	Eier
	Semmelbrösel
3 EL	Butterschmalz

Zubereitung

1. Für das **Cordon Bleu mit Eier und Kren** die Schweinsschnitzel waschen, trocken und flach klopfen. Ein wenig salzen und pfeffern. Mit je einen Teelöffel Kren bestreichen, Schinken, hartgekochte Eier Scheiben und Käse belegen. Die Schnitzen einklappen und eventuell mit Zahnstocher fixieren.

2. Das Mehl, verquirlten Eier und Semmelbrösel in je eine Schale geben. Nun die Cordon Bleu panieren dazu in Mehl, Eier und Semmelbrösel wenden.

3. Das Butterschmalz in einer Bratpfanne erhitzen und zirka 10 Minuten frittieren.

Tipp

Die Cordon Bleu mit Eier und Kren nicht zu sehr salzen und pfeffern da der Kren sehr würzig ist. Dazu Petersilienerdäpfel und einen Blattsalat servieren.