

Cordon Bleu mit Pute

Das würzige Cordon Bleu mit Pute wird schön saftig. Der Burgunderschinken ist das Besondere an diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

400 g	Putenschnitzel
8 Scheiben	Goudakäse
8 Blätter	Burgunderschinken
60 g	Mehl (griffig)
60 g	Semmelbrösel
2 Stk.	Eier
250 g	Butterschmalz
4 Stk.	Kartoffeln
2 TL	Meersalz
3 EL	Butter
4 Zweige	Blattpetersilie
0.5 Stk.	Zitronen
2 TL	Preiselbeeren
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Zu Beginn für das **Cordon Bleu mit Pute** die Kartoffeln schälen und je nach Größe vierteln. Petersilie hacken.
2. Anschließend die Kartoffeln mit einem TL Meersalz in einem Topf mit Wasser zugedeckt kochen. Sobald das Wasser kocht auf eine mittlere Stufe reduzieren. Nach etwa 15 Minuten sind die Kartoffeln weich. Dann abseihen, etwas Butter, fein geschnittene Petersilie und eine

Prise Pfeffer mit den Kartoffeln verrühren. Die Petersilienkartoffeln auf die Herdplatte zurückstellen und warmhalten.

3. Während die Kartoffeln garen, Putenschnitzel mit dem Fleischklopfer gleichmäßig rund 0,3 Zentimeter dick klopfen. Drei Suppenteller bereitstellen. In einen Teller die Eier aufschlagen und mit der Gabel leicht verquirlen. Den zweiten Teller mit Mehl, den dritten mit Semmelbröseln befüllen.
4. Als nächstes jedes Schnitzel mit Schinken und Goudakäse belegen und zusammenklappen, jede Seite des Cordon Bleus mit Salz würzen.
5. Anschließend die Cordon Bleus von beiden Seiten durch das Mehl ziehen, im verquirlten Ei wenden und zuletzt mit Semmelbrösel bedecken (Panieren). Panade ganz leicht andrücken. Die Ränder des Schnitzels stärker zudrücken, damit beim Herausbacken nichts aufgeht.
6. Butterschmalz in einer großen Pfanne heiß werden lassen, die Cordon Bleus hineinlegen und auf beiden Seiten etwa 2-3 Minuten goldbraun backen. Währenddessen die Cordon Bleus des Öfteren mit Butterschmalz übergießen.
7. Zum Schluss die Cordon Bleus mit Pute aus der Pfanne heben, auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen und danach mit Petersilienkartoffeln, einer Zitronenspalte und Preiselbeeren servieren.

Tipp

Das Cordon Bleu mit Pute wird mit einem knackigen grünen Salat serviert.