Cordon Bleu

Traditionell wird das Rezept mit Kalbsfleisch zubereitet. Aber auch mit Geflügel- oder Schweinefleisch schmeckt das Cordon Bleu lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

4 Stk.	Schnitzel (Schwein oder Kalb)
10 Scheiben	Schinken
8 Scheiben	Käse
2 Stk.	Eier
80 g	Mehl
0.25 l	Pflanzenöl
80 g	Semmelbrösel
1 Stk.	Zitrone (zum Dekorieren)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Rezeptklassiker **Cordon Bleu** die Schnitzel sehr dünn klopfen, aber nicht einreißen lassen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Hälfte jedes Schnitzels zuerst mit einer Scheibe Schinken, dann mit einer Scheibe Käsen, dann wieder mit Schinken belegen und zusammenklappen.

3. Die Ränder mit Zahnstochern zusammenstecken oder mit dem Fleischklopfer fest zusammenklopfen.

4. In einem tiefen Teller die Eier leicht verquirlen. Einen weiteren Teller mit Mehl befüllen und einen dritten mit Semmelbröseln.

5. Schnitzel zuerst in Mehl wälzen, dann durch die verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

6. Reichlich Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Cordon Bleus darin goldbraun backen.

7. Herausnehmen und vor dem Servieren kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zitronenspalten garnieren.

Tipp

Zu Cordon Bleu passen sehr gut Beilagen aus Kartoffeln, wie Pommes Frittes, Petersilkartoffeln oder Erdäpfelsalat.