

Hühnchen Cordon bleu

Das berühmte Cordon bleu einmal anders. Mit dem Rezept für Hühnchen Cordon Bleu sind auch die Kinder vollends begeistert. Selbst die Panade wird selbst gemacht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrüste
30 Stk.	Crackers
5 Scheiben	Brot
6 EL	Butter (geschmolzen)
8 Scheiben	Kochschinken
8 Scheiben	Käse
3 EL	Senf
250 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Ei (verquirltes, zum Verschließen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für ein leckeres Hühnchen Cordon Bleu zuerst die Panade herstellen. Dazu zuerst den Backofen auf 230°C vorheizen. Dann die Crackers und Brot ganz klein bröseln. Am besten geht das in einer Küchenmaschine, kann aber auch mit der Hand bzw. dem Stampfer gemacht werden.
2. In einem kleinen Topf die Butter schmelzen und über die Brösel geben, zum Schluss das Paniermehl dazugeben. Alles gut miteinander vermischen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gleichmäßig verteilen. Dieses dann in den Backofen geben und circa 5 Minuten ausbacken.

3. Die Brösel sollen geröstet aber nicht verbrannt sein. Notfalls die Zeit reduzieren. Nach dieser Zeit die Krümel auf einen Teller zum Abkühlen geben und zur Seite stellen. Den Backofen nicht ausschalten!
4. Das Hühnchen nun unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem Küchenkrepp trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer nun eine Art Tasche in das Fleisch schneiden. Dazu an einer schmalen Seite ansetzen, das Messer bis kurz vor Ende des Fleisches einführen und rechts und links ein wenig aufschneiden. Das Hühnchen soll an 3 Seiten zu sein und nur von vorne offen sein, damit man die Füllung einlegen kann.
5. Für die Füllung den Käse in schmale Streifen schneiden und ihn in dem Kochschinken einrollen. Diese Rollen nun in die Hühnchentasche legen. Je nachdem wie groß die Kochschinkenröllchen sind, passen auch zwei in die Tasche. Einfach ausprobieren. Nun in einer kleinen Schüssel Eigelb und Eiweiß trennen und die Tasche am Ende mit verquirltem Eigelb bestreichen und festdrücken. Das gefüllte Fleisch ringsherum mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen.
6. Um das Hühnchen nun zu panieren 3 tiefe Teller vorbereiten. In dem ersten Eier verquirlen, in den zweiten Mehl geben und zum Schluss die selbst gemachten Brösel geben. Das Huhn zuerst in dem Ei wälzen, dann rundherum mit Mehl bestreuen und danach in die Brösel legen und reichlich panieren.
7. Das Cordon bleu nun auf ein Backblech legen, das mit Backpapier ausgelegt ist und im Backofen 8 – 10 Minuten auf unterster Stufe garen. Wer keine Umluft hat, muss das Fleisch ab und an umdrehen, damit es von unten nicht anbrennt. Danach das Blech auf die mittlere Stufe geben und die Temperatur auf 180°C reduzieren. Das Hühnchen nun circa 25 Minuten weiter garen. Dann die Hitze ausschalten und das Fleisch 5 Minuten ruhen lassen, nun herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Zum Hühnchen Cordon bleu schmeckt besonders lecker gebratener Spargel oder gedünstete Bohnen. Aber auch Prinzesskartoffeln oder Kroketten machen sich gut. Herkömmlich kann man auch Pommes dazu servieren. Ein frischer Tomatensalat passt ebenfalls gut dazu. Dem eigenen Geschmack sind keine Grenzen gesetzt.