Hühner Cordon bleu gefüllt mit Käse und Preiselbeeren

Mit dem Rezept für Hühner Cordon bleu gefüllt mit Käse und Preiselbeeren lässt sich das klassische Gericht mit einer feinen süßen Note zubereiten. Einfach lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrustfilets
200 g	Preiselbeerkompott
200 g	Käse (Gauda, Mozzarella oder Gorgonzola)
Nach Belieben	Petersilie
Nach Belieben	Walnüsse (gehackt)
150 g	Semmelbrösel
150 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Senf
8 Stk.	Zahnstocher

Zubereitung

1. Für das **Hühner Cordon bleu gefüllt mit Käse und Preiselbeeren** zunächst den Ofen auf 175° vorheizen und eine Auflaufform einfetten. Danach die Fleischscheiben mit einem Fleischklopfer dünn klopfen (legt Frischhaltefolie auf die Schnitzel, damit sie nicht zerreissen). Danach Preiselbeeren mit dem Käse in einer Schüssel vermischen. Anschließend die Fleischscheiben damit befüllen, zusammenklappen und mit Zahnstochern fest verschließen.

2. Jetzt die Petersilie waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken. Die Petersilie zusammen mit den Walnüssen in die Küchenmaschine geben und gut verrühren. Dann in eine flache Schüssel übertragen, mit Semmelbrösel, Salz und Pfeffer vermischen. In einer weiteren

Schüssel Mehl ausbreiten. In eine dritte Schüssel Ei schlagen und mit Senf vermischen. Die Schnitzel nun zuerst in dem Mehl wenden, danach in die Eiermischung und zuletzt in Paniermehlmischung eintauchen. Dabei darauf achten, dass die Schnitzel mit jeder Mischung rundherum gut bedeckt sind.

3. Die Schnitzel in die Auflaufform legen und für etwa fünfunddreißig bis vierzig Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn die Schnitzel schön gebräunt sind. Kurz abkühlen lassen, die Zahnstocher entfernen und anschließend servieren.

Tipp

Die Hühner Cordon bleu gefüllt mit Käse und Preiselbeeren lassen sich auch in einer Pfanne mit sehr heißem Fett frittieren. Wenn keine frischen Preiselbeeren zu bekommen sind, lässt sich das Schnitzel auch mit einer feinen Preiselbeermarmelade zubereiten. Als Beilage eignet sich ein Erdäpfelsalat oder Kartoffelecken.