Schnitzel Cordon bleu

Das Schnitzel Cordon bleu mit Schinken und Käse vom Kalb oder Schwein ist eine beliebte und köstlich Hauptspeise.

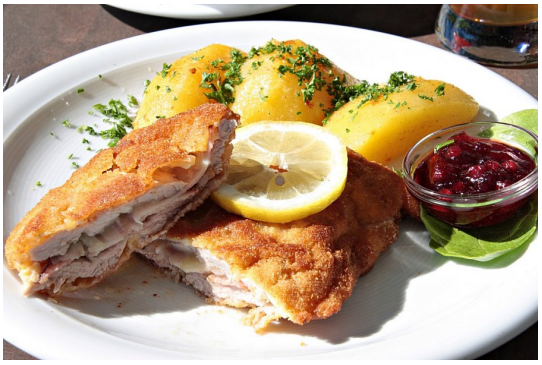
Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel (oder vom Kalb)
	Salz und Pfeffer
4 Scheiben	Schinken (gekocht)
4 Scheiben	Emmentaler (oder Gouda)
2 Stk.	Eier
2 EL	Schlagobers
1 Prise	Salz
	Mehl
	Semmelbrösel
4 EL	Butterschmalz (zum Braten)

Zubereitung

1. Für das **Schnitzel Cordon bleu** die Schnitzel mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Danach mit einem Fleischklopfer vorsichtig flach klopfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Für zirka eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Jetzt das Fleisch mit je einer Scheibe **Schinken** und Käse belegen, zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren.

3. Die Eier mit Schlagobers und Salz verquirlen. Das Mehl und die Semmelbröseln je in eine Schale geben.

4. Zum Panieren die Cordon bleu von beiden Seiten in Mehl, dann ins verquirlte Ei und abschließend in Semmelbröseln wälzen, mit der Hand andrücken.

5. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin zirka 4-5 Minuten von jeder Seite goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp

Als Beilage für die Schnitzel Cordon bleu sind Salzkartoffeln, Bratkartoffeln aber natürlich auch Pommes Frites sehr beliebt. Einen Blattsalat, Ketchup oder Preiselbeeren dazu reichen.