Steirer Cordon bleu

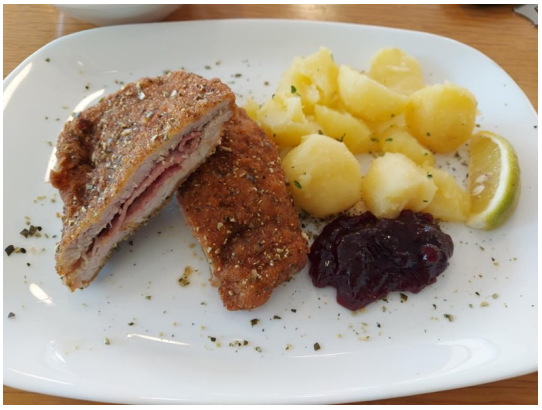
Das Rezept für Steirer Cordon bleu gefüllt mit Schinken, Kren und Senf und knuspriger Kürbiskern-Panier sorgt für Abwechslung in deiner Küche.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel
	Salz und Pfeffer
8 Scheiben	Schinken
2.5 EL	Kren (Meerrettich, aus dem Glas)
1 EL	Senf
	Mehl
2 Stk.	Eier
120 g	Semmelbrösel
80 g	Kürbiskerne (klein gehackt)
3 EL	Butterschmalz

Zubereitung

1. Für das **Steirer Cordon bleu** die Schweinsschnitzel mit Wasser abspülen, trocken tupfen und flach klopfen. Leicht salzen und pfeffern.

2. Den Kren aus dem Glas und Senf in einer kleinen Schale verrühren. Schnitzel mit Schinken belegen und mit der Kren-Senf-Masse bestreichen, zusammenklappen und bei Bedarf mit Zahnstochern fixieren.

3. Das Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel mit kleingehackten **Kürbiskernen** in drei Schalen vorbereiten. Das Cordon Bleu zuerst in Mehl wenden, dann in Ei und zuletzt in der Brösel-Kürbiskern-Mischung panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steirer

Cordon Bleu ca. 10 Minuten goldbraun frittieren, dabei gelegentlich wenden. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß genießen.

Tipp

Zum Steirer Cordon bleu traditionell Petersilie-Kartoffeln, Preiselbeeren und einen grünen Blattsalat oder gemischten Salat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark servieren.