© Jenny Böhme

Cordon Bleu selber machen

Zutaten für 5 Stück:

- 750 g Schnitzelfleisch
- 300 g Emmentaler (oder ein andere Käse)
- 200 g Kochschinken
- Salz
- Pfeffer

Zum Panieren:

- 2 Eier
- Semmelbrösel
- Weizenmehl

Zum Braten:

- Butterschmalz

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Klopfe das Schnitzel weich.
2. Würze es mit Salz und Pfeffer.
3. Belege eine Hälfte mit Schinken und Käse.
4. Klappe die andere Hälfte darüber. Fixiere sie mit einem Zahnstocher oder einem kleinen Holzstäbchen.
5. Verrühre die Eier mit Salz und Pfeffer. Bau deine Panierstraße aus Mehl - Eiermischung und Semmelbrösel auf.
6. Wälze das gefüllte Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und schließlich in den Semmelbröseln.
7. Erhitze Butterschmalz in einer großen Pfanne und brate die gefüllten Schnitzel mit Käse und Kochschinken darin von beiden Seiten für etwa 3 Minuten an.
8. Schiebe sie dann mit geschlossenem Deckel in den Backofen und gare sie darin 10-15 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze fertig.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.