

## Cordon Bleu 'spezial'

### Für 2 Personen

2 große Schweineschnitzel à 200 g	6 kleine, festk. Kartoffeln	2 Scheiben Pressschinken
2 Scheiben Emmentaler	1 Zwiebel	1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 milde Pfefferoni	1 scharfe Pfefferoni
2 Eier	200 g Mehl	200 g Paniermehl
$\frac{1}{2}$ EL Senf	1 Zweig glatte Petersilie	1 EL Puderzucker
3 EL Essig	Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren und salzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Pfefferoni ebenso klein schneiden. Anschließend die Schnitzel zur Hälfte mit Schinken, einer Scheibe Käse, einer halben fein geschnittene Zwiebel, gehacktem Knoblauch und klein geschnittener Pfefferoni belegen und mit einer Schinkenscheibe zudecken. Die Schnitzel zusammen klappen und mit Zahnstochern fixieren. Aus Mehl, Eiern und Paniermehl eine Panierstation herstellen und das Fleisch nacheinander dadurch ziehen. Das Fleisch in einer Pfanne mit heißem Öl goldbraun ausbacken. Die Kartoffeln abgießen, pellen und noch heiß in Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel abziehen und zur Hälfte klein schneiden. Die Hälfte der Zwiebel mit einem halben Esslöffel Senf, Salz, Zucker, Öl und mit Wasser verdünnten Essig mischen. Alles zu den Kartoffeln geben und vermengen. Die Petersilie von den Stielen zupfen. Anschließend alles noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Das Cordon Bleu zusammen mit dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Helene Hrabal am 20. Februar 2012