

# Cordon bleu

## Für 4 Stücke

4 Schweineschnitzel	4 Knochenschinken (geräuchert)	4 Scheiben Käse
Salz	Paniermehl	Mehl
Eier		

Die Schnitzel in einen Gefrierbeutel legen und mit einem Fleischklopfer kräftig klopfen, bis das Fleisch wenige Millimeter dünn ist. Wer keinen Fleischklopfer hat, kann auch einen Topf zum Plattieren verwenden. Das Fleisch salzen.

Je eine Scheibe Schinken und Käse auf eine Seite des Schnitzels legen, in der Mitte zusammenklappen und die Ränder andrücken.

Das Cordon bleu in Mehl wenden, in verquirltes Ei tauchen und schließlich in Paniermehl panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Wichtig: Das Fett sollte mindestens 160 Grad heiß sein. Das Cordon bleu in die Pfanne geben und von jeder Seite 2 Minuten goldbraun anbraten.

Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

Björn Freitag am 31. Dezember 2021