



Unsere Produktempfehlung



# Cordon Bleu mit Schwarzwälder Schinken

1 Portion

## SIE BRAUCHEN:

- 250g Schweinerücken (am Stück)
- 3-4 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 3 Scheiben Bergkäse
- 1 Ei
- Paniermehl
- Butterschmalz

Schweinerücken in ein Schmetterlings-Steak schneiden und plattieren. Schwarzwälder Schinken und den Käse auf das vorbereitete Steak legen. Um das Auslaufen von Käse während des Bratens zu vermeiden, ca. 1 cm zum Rand frei lassen.

Das belegte Steak in der Mitte falten und mit einem Fleischklopfer nochmal sanft bearbeiten, so dass die Ränder gut verschlossen sind.

Nun das Steak im verquirlten Ei und im Anschluß im Paniermehl von allen Seiten wenden. Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen und das Cordon Bleu von jeder Seite ca. 4 Minuten goldbraun anbraten.

Als Beilage passen Kartoffeln und Salat.

