

Meine besten Fleischrezepte

Cordon Bleu „Special“



vinzenzmurr

Cordon Bleu „Special“



Zutaten: 8 Kalbsschnitzel, extra zart gereift, Salz, schwarzer Pfeffer, 1 TL Paprikapulver, edelsüß, 200 g Fontinakäse – oder viele andere Käsesorten möglich, 8 dünne Scheiben gekochter Saftschinken, 2 Eier, 3 EL Mehl, 200 g geriebenes Weißbrot ohne Rinde, 3-4 EL Pflanzenöl, 2 EL Butter, 1 Zitrone in Spalten geschnitten

Kalbsschnitzel flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Fontinakäse in 8 Scheiben schneiden. Schnitzel mit Käse und Schinken belegen, zusammenklappen und fest andrücken (dann ist kein Zahnstocher nötig). Eier mit einem Schneebesen kurz verquirlen. Die Kalbsschnitzel nacheinander in Mehl, Eiern und Bröseln wenden. Kalbsschnitzel in Öl und Butter von beiden Seiten langsam goldbraun braten.

Schnitzel mit Kartoffelsalat und Zitronenspalten anrichten.

Tipp vom Metzger: Dieses Gericht kann auch mit zart gereiftem Schweinelendchen, Putenbrust, Hähnchenbrust – und alternativ zum Fontinakäse auch mit Tölzer Butterkäse oder würzigem Bergkäse variiert werden. Auch kann anstelle des Saftschinkens Rosmarinschinken oder eine Gemüsefüllung verwendet werden.

Dieses und viele andere Rezepte finden Sie in unserem Fleischkochbuch oder unter www.vinzenzmurr.de