

# Hähnchenschnitzel Cordon bleu

Dünne panierte Hähnchenschnitzel Cordon bleu schmecken, wenn gut gewürzt und mit cremigem Schnittkäse und mageren Kochschinken gefüllt, unwahrscheinlich saftig und lecker und können entweder zu jedem beliebigen Salat oder Gemüsegericht, sehr fein auch zu Spargel mit Soße Hollandaise serviert werden.

## Zutaten: für 4 Personen

4 dünne Hähnchenschnitzel vom Hähnchenbrustfilet pro Scheibe ca. 100 g  
4 dünne Scheiben cremiger Schnittkäse (ca. 80g) zum Beispiel irischer Cheddar, Gouda usw.  
4 dünne Scheiben gekochter Schinken (ca. 60 g)  
Salz und Pfeffer  
**Zum Panieren:**  
Mehl  
2 mittelgroße Eier  
Semmelbrösel  
Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Braten



## Zubereitung:

Für die Zubereitung von diesem Rezept **Hähnchenschnitzel Cordon bleu** sollte man zuerst, wenn nicht bereits fertig geschnitten gekauft, aus je nach Größe 1- 2 Hähnchenbrustfilets 4 schräge dünne Hähnchenschnitzel schneiden.

Das Schneiden geht besonders gut, wenn man die Hähnchenbrustfilets kurzfristig in den Gefrierschrank legt. Danach kann man mit einem guten Fleischmesser ohne abzurutschen schöne schräge Geflügelscheiben abschneiden. Aus dem übrigen anfallenden Geflügelfleisch kann man dann für eine andere Gelegenheit ein Hähnchengeschnetzeltes oder asiatisches Gericht herstellen.

Die Hähnchenschnitzel in einen Gefrierbeutel legen und mit der glatten Seite vom Fleischklopfer noch etwas gleichmäßiger und dünner ausstreichen.

Hähnchenschnitzel auf beiden Seiten zart mit Salz und Pfeffer würzen.

Mehl, verquirlte Eier mit etwas Salz gewürzt und Semmelbrösel in jeweils einen Teller geben.

Die Hähnchenschnitzel zur Hälfte mit jeweils einer sehr dünnen Scheibe gekochten Schinken und 1 dünnen Scheibe Käse belegen, zusammenklappen und panieren.

Dazu die gefüllten Hähnchenschnitzel zuerst auf beiden Seiten im Mehl wenden, danach zügig auf beiden Seiten durch das Ei ziehen und ebenfalls auf beiden Seiten in den Semmelbröseln wälzen.

Das vorgesehene Fett in einer großen Pfanne erhitzen und die Hähnchenschnitzel darin bei nicht zu großer Hitze langsam auf beiden Seiten durch- und ausbacken.  
Frisch gebacken und heiß zu Tisch bringen.

## Kalorienangaben

Eine Portion Hähnchenschnitzel Cordon bleu enthalten ca. 331 kcal und ca. 18,5 g Fett

