

Cordon bleu



2 (à 350 g)	dicke Kalbsschnitzel (oder Schweineschnitzel, ca. 1,5 cm)
2 Scheiben	Käse (Gruyére, Emmentaler oder Raclettekäse)
2 Scheiben	gekochter Schinken
	Salz
	Pfeffer
2	Eier
3-4 EL	Mehl
6-8 EL	Semmelbrösel
	Butterschmalz

Zubereitung

- 1 Kalbschnitzel trocken tupfen und der Länge nach aufschneiden, dabei nicht ganz durchtrennen (Schmetterlingschnitt). Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopfer oder einer Pfanne auf ca. 0,5 cm Dicke plattieren.
- 2 **Für die Cordon bleu-Füllung** Käse- und Schinkenscheiben quer halbieren, in jede Fleischtasche je 1/2 Scheibe Käse und Schinken hineinlegen, sodass möglichst nichts übersteht. Tasche zuklappen und Enden zusammendrücken. Evtl. mit Zahnstochern oder Rouladennadeln fixieren. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 **Für die Panierung** Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel getrennt auf zwei flache Teller streuen. Schnitzel nacheinander im Mehl wenden, dann überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend das Fleisch durchs Ei ziehen, sodass es vollständig davon umhüllt ist. Kurz abtropfen lassen und von jeder Seite in den Semmelbröseln wenden.
- 4 Reichlich Butterschmalz (die Schnitzel müssen schwimmen) in einer großen Pfanne erhitzen. Cordon bleu darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 5–6 Minuten goldbraun und knusprig braten. Dabei das Fleisch ab und zu mit dem Bratfett begießen.