

## Rezept

# Cordon bleu mit Emmentaler

Ein Rezept von Cordon bleu mit Emmentaler, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> dünne Kalbsschnitzel aus der Oberschale (je ca. 150 g)	Salz
	frisch gemahlener weißer Pfeffer
<b>4 dünne Scheiben</b> gekochter Schinken	<b>4 Scheiben</b> Emmentaler
	<b>3 EL</b> Mehl
<b>2</b> Eier	<b>2 EL</b> Sahne oder Milch
<b>75 g</b> Semmelbrösel	<b>2</b> Bio-Zitronen zum Servieren
Holz- oder Metallspießchen	<b>ca. 250 g</b> Schweine- oder Butterschmalz zum Braten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

## Zubereitung

1. Die Kalbsschnitzel nach Belieben kalt abwaschen, auf jeden Fall gut trocken tupfen. Die Schnitzel nacheinander in einem Gefrierbeutel oder zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie gleichmäßig flach klopfen, bis sie nur knapp 1/2 cm dick sind.
2. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken- und Käsescheiben darauflegen, eventuell zuerst etwas kleiner schneiden oder zusammenfalten – sie dürfen nicht über das Fleisch hinausreichen. Die Schnitzel in der Mitte zusammenklappen und die Ränder mit den Spießchen zustecken.
3. Auf einem Teller das Mehl mit Salz und Pfeffer vermischen. Auf einem zweiten (tiefen) Teller die Eier mit der Sahne oder der Milch mit einer Gabel gut verquirlen. Die Semmelbrösel auf einen dritten Teller geben.
4. Die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Die Panade andrücken und darauf achten, dass auch die Ränder der Fleischtaschen gut eingehüllt sind.
5. Das Schmalz ca. 1 cm hoch in einer großen oder zwei Pfannen nicht zu stark erhitzen. Die gefüllten Schnitzel hineinlegen und von jeder Seite 4-5 Min. goldbraun braten. Herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Die Zitronen heiß waschen, abtrocknen und in Spalten schneiden, zu den Schnitzeln servieren.