

Rezept

Klassisches Puten-Cordon-bleu mit Schinken

Ein Rezept von Klassisches Puten-Cordon-bleu mit Schinken, am 22.06.2024

Zutaten

4 dicke Putenschnitzel (je knapp 2 cm hoch, also frisch abschneiden lassen, die normalen sind zu dünn) oder 8 dünne Putenschnitzel (je knapp 1 cm hoch)	Salz
	Pfeffer
4 Scheiben Schinken (klassisch ist gekochter, aber es geht auch roher)	4 Scheiben gut schmelzender Käse (z. B. mittelalter Gouda oder Tilsiter)
2 Eier (Größe M)	125 g Cornflakes
1 Zitrone	2 EL Mehl
	50 g Butterschmalz
	Zahnstocher zum Verschließen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Schnitzel waschen und trocken tupfen. In jedes dicke Schnitzel vorsichtig auf einer Seite eine Tasche einschneiden, dabei an den geschlossenen Seiten jeweils einen Rand von ungefähr 1 cm stehen lassen. Die Schnitzel salzen und pfeffern. In jede Tasche kommt je 1 Scheibe Käse und Schinken (ohne Fettrand). Die Öffnung mit Zahnstochern verschließen. Wer die dünnen Schnitzel hat, belegt die Hälfte mit je 1 Scheibe Schinken und Käse und legt die übrigen Schnitzel darauf. Rundherum mit Zahnstochern verschließen.
2. Die Cornflakes in eine Plastiktüte füllen und mit dem Nudelholz darüberrollen, bis die Flakes fein zerbröseln sind. Auf einen Teller umschütten. Das Mehl ebenfalls auf einen Teller geben und die Eier in einen dritten Teller aufschlagen und verquirlen.
3. Die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl wenden. Leicht schütteln, damit das überschüssige Mehl abfällt. Dann die Schnitzel mit beiden Seiten durch die Eier ziehen und zum Schluss in die Cornflakes legen und leicht andrücken.
4. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Schnitzel einlegen und bei knapp mittlerer Hitze pro Seite etwa 6 Minuten braten. Zum Essen die Zitrone in Spalten schneiden und den Saft über die Schnitzel träufeln. Dazu gibt's außerdem Ketchup und Bratkartoffeln oder Kartoffelwedges und einen Salat oder Gemüse (z. B. Möhrengemüse).