Rezept

# Saftiges Cordon Bleu

Ein Rezept von Saftiges Cordon Bleu, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **4** | Kalbsschnitzel (à ca. 150 g) |
| **4 Scheiben** | Emmentaler Käse |
| **50 g** | Mehl |
| | Salz |
| **100 g** | Butterschmalz |
| **4 kleine** | Holzspieße |
| **4 Scheiben** | gekochter Schinken |
| **2** | Eier |
| **150 g** | Semmelbrösel |
| | Pfeffer |
| | Öl für die Folie |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

## Zubereitung

1. Zwei Bögen Frischhaltefolie mit Öl bepinseln. Die Schnitzel auf einen Bogen legen, den zweiten Bogen darauflegen und die Schnitzel dünn plattieren. Jeweils mit 1 Scheibe Schinken und Käse belegen. Die Schnitzel zusammenklappen und mit Holzspießchen fixieren.

2. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einen flachen Teller geben. Die Schnitzel salzen und pfeffern, zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und in den Semmelbröseln panieren.

3. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Cordon bleu darin schwimmend auf jeder Seite in 4-5 Min. goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dazu passen Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat.