

Rezept

Schnitzel Klassiker - Cordon bleu

Ein Rezept von Schnitzel Klassiker - Cordon bleu, am 07.11.2024

Zutaten

4 dünne Putenschnitzel (à 125 g)	Salz
Pfeffer	60 g schnittfester Edelpilzkäse
4 Scheiben Lachsschinken	2 EL Mehl
1 großes Ei (Größe L)	4 EL Semmelbrösel
3 EL Butterschmalz zum Braten	1 Zitrone
Rouladennadeln oder Zahnstocher	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel trockentupfen und leicht klopfen. Leicht salzen und pfeffern. Den Käse in dünne Scheiben schneiden. Jeweils eine Schnitzelhälfte mit einer Schinkenscheibe und etwas Käse belegen, die Schnitzel in der Mitte zusammenklappen und an der Spitze mit Rouladennadeln oder Zahnstochern zusammenstecken. Außen salzen und pfeffern, in Mehl wenden.
2. Das Ei mit 1 EL Wasser verquirlen, die Semmelbrösel auf einen Teller streuen. Die Schnitzel erst in Ei, dann in den Bröseln wenden. Die Panierung andrücken. Erst eine große Pfanne, dann das Butterschmalz erhitzen. Die Schnitzel bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. pro Seite goldbraun braten. Die Zitrone vierteln und zu den Schnitzeln servieren.