

Rezept für Klassisches Cordon bleu vom Schwein



Zutaten für 4 Personen

- 800 g Schweineschnitzel
- 100 g Gouda, in Scheiben (ca. 4 Stück)
- 100 g Kochschinken, in Scheiben (ca. 4 Stück)
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Semmelbrösel
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 70 g Weizenmehl Type 405
- 2 EL Butterschmalz

Zubereitung – 30 Minuten

1. Das Fleisch in vier gleich große Stücke teilen. Jedes Fleischstück an der langen Seite entlang einschneiden. Darauf achten, dass zu allen Seiten ca. 1 cm Abstand bleibt. Das Fleisch mit einem Fleischklopfer flacher klopfen und die Fleischtaschen jeweils mit einer Scheibe Käse und einer Scheibe Kochschinken füllen.
2. In einem tiefen Teller die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Semmelbrösel und Paprikapulver in einem weiteren tiefen Teller vermengen und Mehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.
4. Die Fleischtaschen nacheinander in Mehl wenden, durch die Eimasse ziehen und kurz abtropfen lassen. Anschließend gut in der Semmelbröselmischung wälzen und diese leicht festdrücken. Für eine dicke Panade nochmals in Ei und Semmelbröseln wenden.
5. Die Schnitzel ca. 4-6 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten und servieren.

Dazu passen Kartoffel, Pommes Frites o.ä. und ein frischer grüner Salat.