

4 Pax

Cordon Bleu

Zutaten

4	Kalbsschnitzel á 150 g	Weiteres:
4	Blatt Schinken	Pfeffer
8	Blatt Emmentaler oder Edamer Käse	Salz
2	Eier	Mehl
250 g	Butterschmalz	Semmelbrösel
1	Zitrone	

Arbeitsbeschreibung

1. Die Schnitzel dünn ausklopfen, salzen und pfeffern, auf einer halben Seite mit je einem Blatt Käse, Schinken und wieder Käse belegen.
2. Mit der zweiten Hälfte vom Schnitzel zuklappen und die Ränder mit dem Schnitzelklopfer verschließen.
3. In Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren.
4. Butterschmalz auf mittlere Hitze erwärmen, (Backtest mit etwas Brösel machen) das Cordon Bleu beidseitig ca. 3 Minuten goldgelb backen, herausnehmen, auf Küchenrolle abtropfen lassen und mit Zitronenspalte und Beilagen servieren.