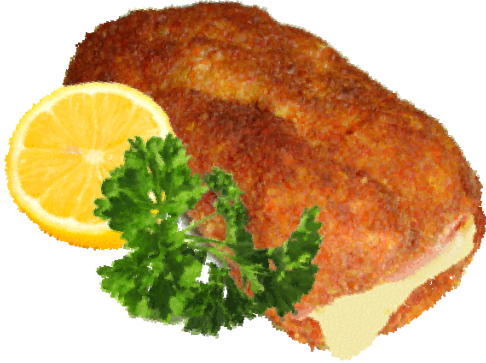


Cordon bleu vom Schwein



Zutaten: für 4 Personen

4 Schweinshalsschnitzel à ca. 120g
8 Tranchen Beinschinken ca. 100g
300g reifer Greyerzer
Pfeffer, Salz
3-4 Eier
ca. 100g Weismehl
ca. 200g Paniermehl
2dl Öl
120g Butter
2 Zitronen

Zubereitung:

- Schnitzel einzeln zwischen Metzgerpapier oder Klarsichtfolie flach klopfen.
- Je 2 Tranchen Schinken zerzupfen und gleichmässig so auf das Fleisch verteilen, dass ein Rand frei bleibt. Käse in dünne Scheiben schneiden. Je $\frac{1}{4}$ auf eine Schnitzelhälfte geben, andere Hälfte darüber klappen. Ränder gut aneinander drücken. Fleisch salzen und pfeffern.
- Eier in einem Suppenteller verquirlen. Mehl und Paniermehl separat in Suppentellern bereitstellen. Schnitzel zuerst beidseitig im Mehl wenden. Darauf achten, dass keine Stelle frei bleibt. Den Rand nochmals zusammendrücken. Schnitzel durchs Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.
- Öl und Butter in einer Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen. Cordonbleus unter zeitweiligem Wenden langsam, je nach dicke 10 - 15 Minuten braten. Sobald die Panade goldbraun ist und ein bisschen Füllung herausquillt, aus der Pfanne heben. Auf Haushaltpapier abtropfen lassen. Mit einer halben Zitrone garnieren.
- Als Beilage servieren wir „Pommes“ und Salat.