

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Juraj Melicher (Beispielfoto)



## **Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und buntem Blattsalat**

### **Zutaten:**

#### Cordon Bleu

- 360 g Schweineschnitzel (2 Stück à ca. 1,5 cm Dicke)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 4 Scheiben Laurentius Pikant
- 4 Scheiben Bauernschinken
- 150 g Mehl
- 150 g Semmelbrösel
- 2 Eier (Größe M)
- 8 EL Butterschmalz

#### Zum Garnieren

- Bio-Zitrone
- Tomate
- Petersilie
- Preiselbeeren

#### Beilagen

- Bunter Blattsalat mit saisonalen Zutaten
- Knusprig frittierte Pommes frites

### **Zubereitung:**

Die Schweineschnitzel mit einem Fleischklopfer dünn plattieren und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils zwei Scheiben Käse und zwei Scheiben

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Bauernschinken auf ein Schnitzel legen. Die Schnitzel zusammenklappen und die Ränder gut andrücken, damit die Füllung beim Braten nicht austritt.

Mehl, Semmelbrösel und Eier jeweils in separate tiefe Schalen geben. Die Eier mit einer Gabel verquirlen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.

Danach durch die verquirlten Eier ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Die Brösel leicht andrücken, damit eine gleichmäßige Panade entsteht.

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die panierten Schnitzel bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 8–10 Minuten goldbraun ausbacken.

Anschließend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Die Cordon Bleus mit Zitronenscheiben, Tomatenspalten, Petersilie und Preiselbeeren garnieren. Dazu knusprige Pommes frites sowie einen bunten Blattsalat mit saisonalen Zutaten servieren. Guten Appetit!