

Rezept aus „So isst Österreich besser“

Foto: ORF/ON-Media



Cordon Bleu

Rezept von Max Stiegl, Gut Purbach/ Burgenland

Zutaten

- 200 g Schweinskaree am Knochen
- 20 g Tilsiter
- 20 g Mangalitza-Schinken
- Brösel
- Ei
- Griffiges Mehl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Schweinskaree in der Mitte mit einem Schmetterlings-Schnitt aufklappen. Das Fleisch mit einem Fleischklopfer vorsichtig klopfen, der Knochen bleibt dabei am Fleisch. Beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Mangalitza-Schinken mit dem Tilsiter reinrollen. Die Schinken-Käse-Rolle in das aufgeklappte Fleisch einschlagen. Die offenen Enden mit Zahnstochern fixieren, damit der Käse nicht austritt.

Das Fleisch klassisch panieren - in griffiges Mehl tauchen, durch verquirltes Ei ziehen und zum Schluss in Semmelbrösel panieren. Im heißen Öl oder Butterschmalz goldbraun herausbraten und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.