

Cordon Bleu

Grundrezept (4 Personen):

4 Schnitzel (Schwein od. Kalb)	Vom Metzger steaken lassen oder von Hand breitklopfen. Das Steaken bringt mehr, da die Panade besser hält und das Fleisch schnell gar wird.
Senf	Die inneren Seiten mit Senf bestreichen.
4 Tr. Schinken, Füllung *	Die Füllung im Schinken einwickeln und in die Fleischtasche platzieren.
Zahnstocher	Mit ca. 3 Zahnstocher pro Schnitzel die CB verschliessen.
Salz, Paprika, Curry	Aussen kräftig würzen, Gewürz anpressen
Mehl	Die Schnitzel mit Mehl einreiben
1 Ei	in einem Suppenteller verklopfen, die Cordon-Bleu durchs Ei ziehen.
Paniermehl	In einen flachen Teller grosszügig Paniermehl streuen und die CB panieren. Paniermehl nur andrücken (nicht klopfen).
Fritieröl	In viel Oel braten (schwimmend)
1 Zitrone	Vor dem Servieren Zahnstocher raus. Mit einem Zitronenschnitz garnieren.

* Verschiedene Varianten:

Schweizerart:	Greyerzer oder Raclettekäse, evtl. Appenzeller
Emmentalerart:	Emmentaler
Französische Art:	Caprice Dieu
Café de Paris:	Kräuterbutter
Florentinerart:	Blattspinat
Metzgerart:	Zwiebeln
Princesse:	Spargelspitzen
Mailänderart:	italienischer Weichkäse

Schinken ist bei allen o.e. Varianten dabei. Zu empfehlen ist rassiger Bauernschinken.

Denkbar wäre auch Rohschinken oder Salami.

Im Sommer, auf dem Grill, die CB mit Marinade, an Stelle von Gewürz und Panade, zubereiten.