



Poulet-Cordon-Bleu

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP =
Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter
(1/100)

Zutaten

- 4 Pouletbrüstchen, ca 600g zum Füllen aufgeschnitten und flach geklopft
- 1 TL Salz wenig Pfeffer
Bratbutter zum Braten
- 100g mittelreifer Gruyère in dünne Scheiben geschnitten
- 4 Tranchen Hinterschinken
- 8 Zahnstocher
- 3 EL Weissmehl
- 1 Ei, verklopft
- 4 EL Paniermehl
- 1 Zitrone, in Spalten geschnitten

Zubereitung

Fleisch innen und aussen würzen.

Füllung: Je 1 Käsescheibe mit einer Schinkentranche umwickeln, auf die untere Fleischhälfte legen. Rundum sollte ein 2-3 cm breiter Rand frei bleiben. Zweite Fleischhälfte darüberlegen, Ränder gut zusammendrücken und die Luft hinausdrücken.

Panade: Mehl, Ei und Paniermehl je in einen tiefen Teller geben. Das Fleisch zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Dann im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden, gut andrücken.

Cordons bleus portionenweise bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter beidseitig je 5-6 Minuten knusprig braten. Mit Zitronenspalten servieren.

Dazu passen Pommes frites oder Teigwaren.