

Cordon bleu

Zutaten

Für vier Personen

- 8 Kalbsschnitzel je 100g
- 4 extra große Scheiben Käse
Gouda mittelalt
- 4 extra große Scheiben
Kochschinken
- 2 Eier
- 60g Semmelbrösel
- 40g Butter
- Salz, Pfeffer



- 1 Kalbschnitzel mit einem Fleischklopfer schön flachklopfen.
Mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.
- 2 Käsescheiben auf die Größe der Fleischscheiben zuschneiden.
Genauso mit dem Kochschinken verfahren.
- 3 Vier Kalbsschnitzel mit je einer Scheibe Käse und einer
Scheibe Schinken belegen.
- 4 Mit den übriggebliebenen Kalbsschnitzeln die Fleisch-Käse-
Scheiben bedecken.
- 5 Zwei Eier aufschlagen und auf einen Teller geben.
Die Semmelbrösel auf einen zweiten Teller streuen.
- 6 Das Fleisch nun zuerst in den geschlagenen Eiern und dann in
den Semmelbröseln wenden.
- 7 Die Butter in einer Pfanne erhitzen.
Erst wenn sie richtig heiß ist, das Fleisch dazugeben.
- 8 Zuerst von einer Seite zwei Minuten braten, dann von der
anderen. Dann von jeder Seite noch einmal etwa drei Minuten.

Abgeschrieben von Ferdinand aus:
„Die Klassiker der Küche“,
Herausgeber: M. Quandt und A. Velings