



Zweierlei Cordon Bleu aus der Fankurve

Zutaten:

150g Schweinelende
150g Hähnchenbrust
4-6 Scheiben Ceddar Cheese
2-3 Scheiben gek. Schinken
2-3 Scheiben Parmaschinken
30g Parmesan
250g Kartoffeln
Panierstraße
1-2 Eier, Mehl, Semmelbrösel,
Grissini, 1 Zwiebel
Öl, Salz, Pfeffer, Rosmarin
Salbei



Zubereitung:

Teilen Sie zunächst die rohen Kartoffeln in sehr dünne Scheiben, geben Sie gutes Öl in eine Pfanne und erhitzen darin die Kartoffelscheiben langsam. Bratkartoffeln brauchen Geduld. Nun teilen Sie das Stück Schweinelende in 2-3 Teile und plattieren Sie das Fleisch. Ebenso verfahren Sie mit dem Hühnerfleisch. Würzen. Nun wickeln Sie jeweils ein bis zwei Scheiben Ceddar Cheese in den gekochten Schinken, in den Parmaschinken wickeln Sie den Parmesankäse. Diese kleinen Pakete legen Sie nun auf ein jeweiliges Fleischstück und wickeln diese gut ein. Nun panieren Sie die Schweinelende wie gewöhnlich in Ei, Mehl und Semmelbrösel, das Hühnerfleisch, inwelches Sie den Parmaschinken eingewickelt haben panieren Sie mit Ei, Mehl und zerriebenen Grissini. Wer mag, kann vorher noch etwas Salbei mit einwickeln. Da muss aber nicht sein. Nun legen Sie die Cordon Bleus in eine Pfanne mit heißem Öl ein und braten diese von allen Seiten gut langsam und gut durch an. In der Zwischenzeit dürften auch die Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln gut durchgebraten sein. Hier können Sie noch eine kleingeschnittene Zwiebel zugeben und gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Nochmals gut durchbraten und heiß servieren.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)