

# Schweins Cordon bleu

für 6 Personen



## Zutaten:

- 12 Schweinsschnitzel à ca. 80-100 gr vom Nierstück, Huft oder Hals
- 6 Käsescheiben
- 12 Scheiben Vorderschinken
- 4 Eier
- 100 gr Mehl
- Fleischgewürz, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 200 gr Panierbrot
- 200 gr Bratbutter
- 1 Zitrone

## Zubereiten:

Die Schnitzel dünn klopfen, Innenseite würzen und jeweils 2 Scheiben Vorderschinken und eine Scheibe Käse zwischen zwei Schnitzel legen. Die Eier, das Mehl und Gewürz zu einer Masse schlagen und die Cordon bleu darin wenden bis die Masse das ganze Teil bedeckt. Danach mit dem Panierbrot panieren und die Cordon bleu etwas klopfen, damit das Panierbrot darauf haften bleibt (fällt beim Braten weniger ab, sonst gibt es schwarze Punkte auf dem gebratenen Fleisch). Dann die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und die Cordon bleu bei mittlerer Hitze langsam goldgelb braten. Man muss darauf achten, dass die Cordon Bleus in der Mitte gut durchgebraten sind. Erst wenn der Käse richtig zu laufen beginnt, sind sie gar.

Zitronen in 6 Schnitze schneiden und dazu reichen.

Für die edlere Variante können natürlich auch dieselben Fleischstücke vom Kalb verwendet werden.