

Cordon rouge

Zutaten für 12 Personen:

2,4 kg gelagerter Rindshohrücken
24 Weichkäsescheiben
24 Scheiben Vorderschinken
6 Eier
150 g Mehl
Fleischgewürz, Salz, Pfeffer aus der Mühle
400 g Panierbrot
300 g Bratbutter
3 Zitronen



Zubereitung:

Den Hohrücken in 24 Scheiben schneiden und dünn klopfen.
Die Innenseite würzen und jeweils 2 Scheiben Vorderschinken und 2 Scheiben Käse zwischen zwei Fleischschnitzel legen.

Die Eier, das Mehl und Gewürz zu einer Masse schlagen und die Cordon rouge darin wenden bis die Masse das ganze Teil bedeckt.
Danach mit dem Panierbrot panieren und die Cordon rouge 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 rouge bei mittlerer Hitze langsam goldgelb braten.
Man muss darauf achten, dass die Cordon rouge in der Mitte noch etwas rosé sind.

Zitronen in 4 Schnitze schneiden und dazu reichen.