

# Jäger Cordon bleu



Zutaten für 8 Personen:

- 1,4 kg Schweinshals
- 300 g Schinkenscheiben
- 200 g Speckstreifen
- 200 g geschnittene Pilze  
(Champignons, Austernseitlinge, Kräuterseitlinge usw.)
- 400 g Appenzellerkäse
- 3 Eier
- 100 g Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Panierbrot
- 200 g Bratbutter
  
- 8 Zitronenschnitze

## Zubereiten:

Aus dem Schweinshals 16 Tranchen schneiden und zu Schnitzel dünn klopfen.

Die Pilze waschen und fein schneiden.

Mit den Specktranchen im Bratbutter etwas rösten und würzen.  
Erkalten lassen.

Die Innenseite würzen und jeweils 2 Scheiben Schinken, den gebratenen Pilzen und Speckscheiben 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).

Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen und die Cordon bleu bei mittlerer Hitze langsam goldgelb braten.

Zitronenschnitze dazu reichen.