



Cordon Bleu mit Bärlauch

Als erstes wird die Füllung zubereitet. Dazu den Bärlauch waschen, etwas trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Anschließend in einer Schüssel mit Frischkäse, Feta und etwas Salz und Pfeffer vermengen.

Die Schnitzel (bei Bedarf) klopfen und je nach Größe halbieren. Anschließend füllen mit dem Speck und der Bärlauchfüllung. Den Rand dabei etwas freilassen. Die zweite Scheibe Fleisch darauflegen und vorsichtig andrücken.

Als nächstes wird die Panade vorbereitet. Dazu Das Mehl in einen tiefen Teller geben (oder ein anderes Gefäß deiner Wahl), ebenso die Cornflakes. Diese mit den Händen grob zerbröseln. Die Eier aufschlagen und verquirlen.

Das vorbereitete Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer würzen und anschließend panieren. Zuerst in Mehl, dann Ei und zum Schluss in die Brösel.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Cordon Bleus darin bei mittlerer Hitze goldbraun Braten. Vorsicht, nicht allzu heiß – lieber langsamer und das Fleisch wird innen saftig und durch, außen knusprig.

Viel Spaß beim nach machen und guten Appetit!

Du brauchst (für 4 Portionen)

600–700 g Schnitzel (von Pute, Huhn oder Schwein)
200g geräucherter Bauchspeck

Für die Füllung:

100g Feta
100g Frischkäse
Bärlauch

Für die Panade:

2 Eier
3–4 EL Mehl
6 EL Cornflakes
6 EL Paniermehl

Salz & Pfeffer
Öl zum braten