



Klassisches Cordon Bleu

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kochschinken	2 Scheiben
Gouda Aufschnitt	2 Scheiben
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	4 EL
Paniermehl	150 g
Öl	6 EL
Zitronen	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, große Pfanne mit Deckel, Fleischklopfer, Küchenpapier, Frischhaltefolie

1. Kochschinken und Gouda in Streifen schneiden. Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie gelegt flach klopfen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit jeweils einem Streifen Kochschinken und Gouda auf einer Hälfte belegen. Schnitzel zuklappen und mit Zahnstochern fixieren.
2. In einem ersten tiefen Teller Eier verquirlen. In einen weiteren Teller Mehl geben und in einem dritten Teller Paniermehl verteilen. Cordon bleu zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen. Zuletzt rundherum im Paniermehl wälzen und Panade leicht andrücken.
3. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Cordon bleus im heißen Öl ca. 3–5 Min. goldbraun braten, dabei mehrmals wenden. Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch ca. 5 Min. zugedeckt ruhen lassen.
4. Zitrone waschen, vierteln und zum klassischen Cordon bleu reichen.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen [Süßkartoffel-Pommes](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	503 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	44 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	21 g