

Cordon bleu mit Alpkäse



Zutaten pro Person

- 1 Kalbfleisch-Plätzli von ca. 125 g, vom Metzger schneiden und flach klopfen lassen
- 1 TL Senf
- Vorderschinken
- Alpkäse
- Salz
- Etwas schwarzer Pfeffer
- Mehl
- 1 Ei
- Paniermehl
- Bratbutter oder Öl zum Braten

Zubereitung

Das Plätzli innen mit Senf bestreichen, mit Schinken und Alpkäse belegen und zusammenklappen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mehl, verrührtes Ei und Paniermehl auf je einen flachen Teller geben.

Das Plätzli zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Die Panade gut andrücken.

Das Cordon bleu in reichlich heisser Bratbutter leicht schwimmend bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 5 Min. braten.