

Tösstaler Cordon bleu

Tösstaler Cordon bleu

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 50 Min.

Menu: [11.9.2019](#)

Creation: [Stefan Würsch](#)

Zutaten für 4 Personen

4 Schweinsnierstück-Steaks (als Cordon bleu aufgeschnitten (Schmetterling))

Fleischwürze

12 Tranchen Landrauschschinken

4 Tranchen Käse, z.B. Goldiger Surchoix

200 g Kalbs-Brät

1 - 2 EL Mehl, in einem flachen Teller bereitgestellt

1 Ei, in einem Suppenteller aufgeschlagen, bereitgestellt

2 - 3 EL Paniermehl, in einem flachen Teller bereitgestellt

Zubereitung

2 - 3 EL Bratfett

Schweinsnierstück-Steaks auslegen (mit Haushaltspapier trocken tupfen).

Die Tasche aufschlagen (ev. flachklopfen), die Innenseite würzen.

Je drei Scheiben Landrauschschinken überlappend auf die eine Fleischhälfte auslegen. Käse und Brät auf der Innen-Hälfte der Landrauschschinkentranchen auslegen.

Die überlappenden Landrauschschinkentranchen auf das Brät legen.

(Eventuell Fleischtasche schliessen mit Zahnstocher oder Eiweiss)

Die Cordons bleus im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und im Paniermehl wenden.

In einer Bratpfanne das Bratfett erhitzen und die Cordons bleus portionenweise beidseitig goldgelb braten (ca. 20 Min.).

Bis zum Anrichten im Backofen, bei 80 Grad, warmstellen.