

Schwyzer Cordon-Bleu

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 130 Minuten

Menu: [19.04.2023](#)

Creation: [Roland Wespi](#)

Zutaten für 4 Personen:

500 G Schweinsfilet;
8 Tranchen Schwyzer Mostbröckli;
1 Bund Schnittlauch;
80 G Lauch und Rüebli;
50 G Schwyzer Bergkäse;
1.5 dl Weisswein
2.5 dl. Vollrahm
Bouillon, Muskat, Cayennepfeffer
1 TL Schwyzer Honig

Zubereitung:

Fleisch aufschneiden (längs, aber nicht durchtrennen), auseinanderklappen, Mostbröckli, Rüebli Käse und Lauch als Päckchen ins Filet legen. Mit Schnur oder Zahnstocher schliessen.

Fleisch rundherum ca. 10 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat.

Mit dem Verschluss nach oben in den vorgewärmten Bräter legen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Niedergaren: ca. 1.5 h in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Kerntemperatur 57-60 ° - warmhalten ca. 1 h bei 60 ° .