

Alpenrausch Cordon bleu

abgekuckt beim Rothornrestaurant

für 4 Personen

Zutaten

4 x 150 g Schweinsplätzli (z. B. vom Stotzen),
zum Füllen aufgeschnitten und flach geklopft

80 g Alpkäse würzig

1 Salsiz

4 Blatt Mangold (oder Krautstiel oder Pak Choi)

1 Ei

2 EL Mehl

6 EL Paniermehl

Bratbutter

Salz

Pfeffer

4 Zahnstocher



Zubereitung

Alpkäse und Salsiz in je 4 Scheiben schneiden.

Jedes Mangoldblatt mit je 1 Alpkäse- und Salsizscheibe belegen und einpacken.



Schweinsplätzli beidseitig würzen. Ein Mangoldpäckli quer auf die Mitte eines Fleischstücks legen. Schweinsplätzli quer falten, Ränder gut andrücken. Mit 1 Zahnstocher fixieren.



Mehl und Paniermehl je in einen flachen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller verklopfen.

Fleischstücke portionenweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Fleisch im Ei, dann im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.



Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen.

Hitze reduzieren, Cordon bleus bei mittlerer Hitze beidseitig je 10 - 15 Minuten braten.

