



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk.	Schweinsschnitzel
4 Scheiben	Kochschinken
4 Scheiben	Gouda
1 TL	Salz
1 Msp.	Pfeffer, gemahlen
0,5 TL	Paprikapulver
50 g	Weizenmehl
2 Stk.	Eier
80 g	Semmelbrösel
500 ml	Öl

Mein persönlicher Tipp

Als Füllung ein sehr gutes Selchfleisch verwenden oder auch mit Gemüse Variationen spielen.



Michaela Mauerhofer

Seminarbäuerin aus Greinbach

Quellen:



Eva Maria Lipp: [Seminarrezept](#)

Cordon Bleu



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Die Schweinsschnitzel von beiden Seiten mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen.
- Auf jede Fleischscheibe zwei Scheiben Gouda legen und darauf die Schinkenscheibe, zusammenklappen und mit je drei Zahntochern schließen.
- Nacheinander mit Mehl, verquirtem Ei und Semmelbröseln sorgfältig panieren und in einer beschichteten Pfanne in heißem Fett goldgelb ausbacken.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

