

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

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 Zahnstochern schließen.
- Nacheinander mit Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln sorgfältig panieren und in einer beschichteten Pfanne in heißem Fett goldgelb ausbacken.

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept