

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk.	Schweinsschnitzel
3 EL	Mehl
100 g	Semmelbrösel
2 Stk.	Eier
1 TL	Milch
	Salz
	Pfeffer, gemahlen
4 Scheiben	Emmentaler
4 Scheiben	Kochschinken
800 g	Erdäpfel
1 TL	Paprikapulver
	Muskat, gerieben
6 EL	Butterschmalz

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Schinken kann auch Bauchspeck verwendet werden.



Katrin Schober

Seminarbäuerin im Bezirk Perg

Quellen:



Kochen und Küche: *Bäuerinnen kochen*

Cordon bleu mit Würfelerdäpfeln



Foto: Andrea Jungwirth - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Cordon Bleu:

- Zutaten (für 4 Portionen): 4 Schweinsschnitzel à ca. 150 g, 3 EL Mehl, 100 g Semmelbrösel, 2 Eier, 1 TL Milch, Salz und Pfeffer, 4 Scheiben Emmentaler, 4 Scheiben Kochschinken, Zahnstocher zum Fixieren
- In die Schnitzel jeweils eine Tasche schneiden (eine Seite soll geschlossen bleiben).
- Mehl und Semmelbrösel auf zwei Tellern verteilen, die Eier in einem tiefen Teller mit der Milch verquirlen.
- Die Schnitzel flach klopfen, salzen und pfeffern.
- Die Taschen mit je einer Scheibe Käse und einer Scheibe Schinken füllen und die Taschenöffnungen eventuell mit Zahnstochern verschließen.
- Die Cordons bleus im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren, Panier andrücken.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Cordons bleus bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils etwa 4 Minuten goldbraun braten, herausheben, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit den Erdäpfeln servieren.

Würfelerdäpfel:

- Zutaten (für 4 Portionen): 800 g festkochende Erdäpfel, 1 TL Paprikapulver, Muskatnuss, 5–6 EL Schmalz zum Ausbacken
- Die Erdäpfel waschen, schälen und in etwa 1 x 1 cm große Würfel schneiden.
- In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und frisch geriebener Muskatnuss würzen.
- Im restlichen Butterschmalz bei geringer Hitze etwa 10–15 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten, bis sie schön knusprig sind.