

# Cordon Bleue

## Zutaten:

- Schweinerücken als Schmetterlingssteak schneiden
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Gekochter Schinken
- Emmentaler Käse
- Eier
- Mehl
- Semmelbrösel
- Öl
- Butter

Das Fleisch in einem Gefrierbeutel mit einem Fleischklopfer flach klopfen ohne das Fleisch kaputt zu machen.

Das Fleisch auf beiden Seiten würzen und aufgeklappt auf den Tisch legen. Eine Scheibe Schinken und Käse auf die eine Hälfte legen, die obere Hälfte überschlagen. Mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Eier verquirlen. Ein Teller mit Ei, einer mit Mehl und einer mit Semmelbrösel. Das Fleisch zuerst melieren, dann in Ei wenden und zuletzt mit Semmelbrösel panieren.

In einer Pfanne ausreichend Öl erhitzen. Man nimmt soviel Öl, dass das Cordon bleue darin schwimmen kann. Darin backt man nun bei mittlerer Hitze das Fleisch auf beiden Seiten goldbraun an. Wegen des Geschmacks gibt man gegen Ende ein Stück Butter hinzu und übergießt das Fleisch damit.