

## Cordon bleu mit Salsiz, Bergkäse und Kräutern



### Zubereitungszeit

30 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 930 kcal

Eiweiss: 54 g

Fett: 56 g

Kohlenhydrate: 54 g

### Zutaten für 4 Portionen

4 Kalbsschnitzel für Cordons bleus à 120 g  
Salz  
Pfeffer

2 Eier  
100 g Weissmehl  
200 g Paniermehl  
2 dl Öl, z. B. Erdnussöl  
120 g Butter

#### Füllung:

100 g Salsiz  
100 g Bergkäse, z. B. Bündner Bergkäse  
0.5 Bund Kräuter, z. B. Majoran, Thymian  
Pfeffer

### Zubereitung

1. Für die Füllung Salsiz längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Bergkäse in Würfelchen schneiden. Kräuterblättchen abzupfen und mit Salsiz und Käse mischen. Schnitzel einzeln zwischen Metzgerpapier oder in einem Tiefkühlbeutel flach klopfen. Füllung auf die Schnitzel verteilen und pfeffern. Schnitzel zusammenklappen. Ränder gut aneinanderdrücken. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eier in einem Suppenteller verquirlen. Mehl und Paniermehl separat in Suppentellern bereitstellen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden. Darauf achten, dass keine Stelle frei bleibt. Den Rand nochmals zusammendrücken. Schnitzel durchs Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.
3. Öl und Butter in einer Bratpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Cordons bleus unter zeitweiligem Wenden langsam je nach Dicke ca. 10 Minuten braten. Sobald die Panade goldbraun ist und ein bisschen Füllung herausquillt, aus der Pfanne heben. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.