Cordon bleu

für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel, zB. Nuss je ca. 120 g, vom Metzger zum Füllen aufgeschnitten Salz und Pfeffer	1 Schnitzel flach auf Klarsichtfolie auslegen, mit KSF belegen und mit dem Wallholz 2-3 mm dünn walzen oder mit dem Fleischklopfer flach klopfen. KSF entfernen, Fleisch würzen.
4 Scheiben Gruyère AOP, je ca. 30 g, 4 x 9 cm 4 Tranchen Hinterschinken	2 Je 1 Käsescheibe mit einer Schinkentranche umwickeln, auf die untere Schnitzelhälfte legen. Rundum sollte ein 2 - 3 cm breiter Rand frei bleiben. Zweite Schnitzelhälfte darüberlegen, Ränder zusammendrücken und die Luft hinauspressen.
Salz und Pfeffer	Schnitzel würzen.
6 EL Mehl	3 in eine Schale geben
100 g Paniermehl	in eine Schale geben
1 Ei und 2 EL Milch	verquirlt in eine Schale geben
	4 Fleisch zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Dann im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden. **Panade gut andrücken**.
Bratbutter, genügend	5 Cordon bleus portionenweise bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter in einer weiten Bratpfanne beidseitig je 4 -5 Min. knusprig braten.
1 Zitrone	6 Mit Zitronenspalte servieren Bei Bedarf können die Cordon bleus im auf 60 - 80° vorgeheizten Ofen mit leicht geöffneter Ofentüre kurze Zeit warm gehalten werden.