

Cordon Bleu mit Trutenfleisch (Poulet geht auch ist schwieriger zu schneiden)

Trutenbrust-schnitzel-dünn Carbonnade im Coop, schauen dass es möglichst große schöne Plätzli sind
Pro Person ca 120-150 Gramm Trutenschnitzel (2 in Päckli)

Tuten Grillbrust pro Person 2 Stück

60-80 gramm Fribourger Vacherin

für 4 Cordon Bleu: 2 Eier und 1 dl Rahm

Mehl nach Bedarf

Inhalt für andere ausser Klassisch:



Bei allen Füllungen gleich!

Klassisch:

Auf Plastikfolie dünn schlagen

Mit Senf einreiben



1 Scheibe Trutenschinken auflegen

Vacherin Käse etwa 6-7 scheiben



Varianten: Verschiedene Füllungen:

Grundlage: Klassisch wie oben

Je nach Wunsch: Salbei, Basilikum, Curry Paste, Oliventapenade, Knoblauch, Rohschinken usw.



Oliventapenade, Salbeiblätter, 2-4 Tomaten im Öl (öl auspressen) 2 Zehen Knoblauch gepresst
Oder

2 Zehen Knoblauch gepresst mit Curry Paste oder Vietnam Currypaste, usw.....



Füllung mit einer weiteren Scheibe Schinken abdecken, zuklappen und mit Zahnstochern oder Metallnadel zustecken (geht auch ohne)

Zuerst im Mehl wenden. 2 Eiern und etwas Rahm zusammen gut verquirlen, Cordon gut darin wenden. Zuletzt Paniermehl, entweder mit selbst geraffelem trockenen Brot oder vom Bioladen, oder aus dem COOP. Die Enden gut andrücken



Paniermehl würzen nach Geschmack: Salz, Paprika, Gewürzmischung
Darin wenden und die Ränder gut andrücken



4 Esslöffel Bratbutter pro Pfanne (2 Cordonbleu pro Pfanne ev. 3 Stück) nicht zu heiss machen und pro seite ca. 8 min goldbraun braten, achtung, werden schnell schwarz
nach der ersten Seite ca 50 Gramm Kochbutter pro Pfanne dazugeben und während der letzten 10 Min immer wieder übergiessen



Servieren mit Zitrone oder Kräuterbutter, dazu Dampfkartoffeln, Pommes Frites, oder Salat

© jürg von allmen